



.....

Le Rendez-Vous

ISULA-ROSSA

.....

📷 @lerendezvousilerousse

Prix nets en euros TTC. Service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
Net price including VAT. Service included. The house doesn't accept checks.

Le Rendez-Vous

ENTRÉES / TAPAS

Calamari Fritti, Mayonnaise à l'Italienne <i>Calamari Fritti, Italian Mayonnaise</i>	15 [€]
Ceviche du Moment, Marinade Passion Épicée, Coriandre <i>Ceviche of the Moment, Spicy Passion Marinade, Coriander</i>	18 [€]
Beignets au Fromage Corse, Coulis de Tomate <i>Fritters with Corsican Cheese, Tomato Coulis</i>	14 [€]
Straciatella Crémeuse, Huile d'Olive, Basilic <i>Creamy Straciatella, Olive Oil, Basil</i>	12 [€]
Le Croque Monsieur à la Truffe <i>Croque Monsieur with Truffle</i>	18 [€]
Frites de Patates Douces & Parmesan <i>Sweet Potato Fries, Paprika Sauce</i>	8 [€]
Poulet Panko, Sauce Chili <i>Panko Chicken, Chili Sauce</i>	12 [€]
Houmous de Pois Chiches Maison, Pain Pita <i>Chickweight Hummus, Pita Bread</i>	12 [€]
Chiffonnade de Jambon Truffé <i>Truffled Ham</i>	17 [€]
Poulpes en Persillades <i>Octopus with Persillades</i>	14 [€]
Planche de Charcuterie Corse	22 [€]

NOS SALADES

La César Salade au Poulet Croustillant <i>Caesar Salad with Crispy Chicken</i>	18 [€]
La Salade de Poulpe Tiède, Petites Herbes, Pommes de Terre Grenaille <i>Warm Octopus Salad, Small Herbs & Potatoes Shot</i>	23 [€]
Belle Buratta Crémeuse « 200 g », Tomates Du Marché, Huile D'olive, Basilic, Olives Taglische <i>Creamy Buratta "200 g", Market Tomatoes, Olive Oil, Basil, Taglische Olives</i>	19 [€]

Le Rendez-Vous

NOS PLATS OUR DISHES

Magret de Canard, Jus Réduit Miel & Épices, Mousseline de Pommes de Terre Maison <i>Duck Breast, Honey & Spice Reduced Jus, Potato Mousseline Home Made</i>	29 [€]
La Belle Côte de Veau Milanaise « 350g », Linguine à la Tomate <i>The Beautiful Veal Chop Milanaise "350g", Linguine with Tomato</i>	28 [€]
L'Effiloche d'Agneau Confit au Miel & Romarin Corse, Écrasé de Pommes de Terre <i>Pulled Lamb Confit with Honey & Corsican Rosemary, Mashed Potatoes</i>	26 [€]
Le Burger du Rendez-Vous (Pain Brioché, Steak de Veau Corse, Tomme Corse, Panzetta, Oignons Confits, Salade, Tomate) <i>Rendez-vous Burger (Brioché Bread, Corsican Veal Steak, Corsican cheese, Panzetta, Candied Onions, Salad, Tomato)</i>	20 [€]
Tartare de Thon et d'Avocat Façon Thai, Riz Vénéré <i>Tuna and Avocado Tartare, Vénéré Rice</i>	26 [€]
Filet de Loup à l'Huile d'Olive Citronnée & Risotto Verde <i>Fillet of Sea Bass in Lemon Olive Oil & Risotto Verde</i>	29 [€]
Poulpe Grillé à la Plancha, Persillade Fraîche, Pommes de Terre au Four <i>Grilled Octopus a la Plancha, Fresh Parsley, Baked Potato</i>	31 [€]
Les Rigatoni à la Truffe <i>Rigatoni Pasta With Truffle</i>	24 [€] (supp Straciatella +4 [€])
Poêlée de Calamars au Chorizo, Risotto Crémeux au Parmesan <i>Calamars with Chorizo, Creamy Risotto with Parmesan</i>	25 [€]
Linguine aux Gambas Sauvages, Crème Secrète au Cap Corse <i>Linguine with Wild Prawns, Cap Corse Secret Cream</i>	29 [€]
Fusilloni au Pesto Frais, Straciatella & Pistache <i>Fusilloni with Fresh Pesto, Straciatella & Pistachios</i>	23 [€]

Nous avons à coeur de vous proposer chaque jour,
des plats faits maison préparés à base de produits frais et faits avec Amour.

Le Rendez-Vous

Notre Mixologue Téo, vous concoctera des cocktails avec ou sans alcool, qui sauront ravir vos papilles.

LES SIGNATURES

MATTEI GIN GARDEN: 13€

Gin Mattei, Concombre, St Germain, Jus Citron Vert, Sirop de Sucre de Canne, Cap Corse Rouge
#FRAIS #ACIDULÉ #INCONTOURNABLE

KEEP THE PEACH : 11€

Gin, Purée Pêche, Blanc d'Oeuf, Sirop d'Agave, Jus de Citron Vert, Soda
#GOURMAND #DOUX #LAPÊCHE

RAMÈNE TA FRAISE : 12€

Vodka, Fraises Fraîches, Jus de Citron Vert, Basilic Frais
#FRAISESDUJARDIN #BASILICDUJARDIN #FRAIS



EMRATA : 12€

Vodka Black, Fruit de la Passion, Menthe Fraîche, Framboises, Tonic Water
#BLACKVODKA #ETONNANT #GOURMAND

EXOTICOLADA : 12€

Rhum Blanc, Purée Fruit Passion, Sirop Vanille, Crème, Jus d'Ananas, Crème de Coco
#FRUITÉ #GOURMAND #PARFUMÉ

PLAYA DEL CARMEN : 13€

Tequila, Ananas, Passion, Mangue, Citron vert, Tonic Water
#VAMOSMUCHACHO #MEJICO #CALIENTE

LES CLASSIQUES

MOJITO	10€
MOJITO FRAISE	11€
AMERICANO	10€
NEGRONI	10€
MAI-TAI	10€
CAPIRINHA	10€
PISCO SOUR	10€
EXPRESSO MARTINI	12€
PORNSTAR MARTINI	12€
MOSCOW MULE	12€
MARGARITA	12€



LES SPRITZ

APÉROL SPRITZ	10€
CAPO SPRITZ	10€
HUGO SPRITZ (Saint-Germain)	12€

SANS ALCOOLS

ICE TEA PÊCHE MAISON	7€
VIRGIN MOGITO	8€
AMORE	9€
<i>Ginger Beer, Ananas, Passion, Cannelle</i>	

L'APÉTIRIFS

PASTIS	3€
CAP CORSE / MARTINI	5,5€
VERRE DE VIN DU MOMENT	6€
VERRE DE VIN SUPÉRIEUR	8€
MUSCAT PÉTILLANT	7€
PISCINE FRAISE	10€
<i>(Muscat pétillant, Fraises Fraîches, Purée de Fraise)</i>	
COUPE DE CHAMPAGNE	13€

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS	25cl	50cl
PIETRA AMBRÉE	5€	9€
PIETRA BLONDE	5€	9€
COLOMBA ROSÉE	5€	9€

BIÈRES BOUTEILLES (33cl) :

COLOMBA BLANCHE	6€
PIETRA IPA	6€
PAOLINA	6€
CORONA	6€
BUDWEISER	6€
DESPERADOS	6€

