

# L'A Cheda

La Gastronomie by A Cheda

## CARTE DU RESTAURANT

NOS MENUS

LES  
INTEMPORELS

L'ENCAS

### BIENVENUE A L'A CHEDA

Le Chef Lionel Lebrun- Castellani, le directeur du restaurant François Rocca Serra, ainsi que tout le personnel sont ravis de vous accueillir.

Un repas est toujours un temps de partage et de découverte.

Nous vous proposons ici une cuisine corse, inventive et gourmande, réalisée à partir de produits frais et de grande qualité, sélectionnés chez les meilleurs producteurs insulaires ou issus de notre potager bio.

Toutes nos propositions ne sont que des exemples qui peuvent varier en fonction du marché.



## **MENU NUSTRALE SURPRISE**

*5 Plats - 8 Services*

Laissez-vous guider par notre chef,  
qui vous fera découvrir les produits  
de notre terroir

110 euros par personne

---



## MENU PRESTIGE 9 Services

Poisson mariné minute, caviar Sturia

\*\*\*\*\*

Langouste et truffe d'été

\*\*\*\*\*

Granité

\*\*\*\*\*

Boeuf Wagyu japonais et shiso

\*\*\*\*\*

Un fromage travaillé

\*\*\*\*\*

Pré- Dessert

\*\*\*\*\*

Pain- Huile d'olive- Vanille brûlée

159 euros par personne

---

## Gastronomique... comme Papa et Maman

L'occasion rêvée de conduire vos enfants vers une initiation aux saveurs avec des produits de très grande qualité

Petit gastronome surprise 81 euros

Petit gastronome prestige 131 euros

### Plus

Charcuterie nustrale ou crudités

Viande ou poisson local,  
légumes, frites ou pates

Glace

Entrée 13 euros

Entrée plat ou plat dessert 20 euros

Entrée, plat, dessert 28 euros

---



## NOS INTEMPORELS

### Entrées

Maki végétal, riz noir wasabi, huile vierge épicée	22 euros
Tataki de veau bio Corse, gel yuzu	24 euros
Poisson confit, graffiti de légumes, rouille et jus de mer	28 euros

### Plats

Pâtisson bio Bélanger, duxelle de champignons, truffe d'été	39 euros
Veau bio Corse à l'arichaut, jus réduit	45 euros
Pêche du moment au parfum de Cervione	48 euros

### Nos Fromages

Un fromage travaillé	16 euros
La palette de nos bergers	16 euros

### Les délices de Lucie

Abricot- Cataire citron	20 euros
Dulcey- Pêche	20 euros
Framboise- Herbes du potager	20 euros

## POISSONS ET CRUSTACÉS

Langouste ou homard des bouches de Bonifacio rôti au four

Pâtes à la langouste ou au homard  
Langouste ou homard servi froid

Pour en déguster, il est indispensable de réserver la veille.

27 euros les 100 grammes

Poissons entiers sauvages, pêchés dans les bouches de Bonifacio.

Ces poissons sont présentés puis préparés, grillés ou au four et découpés devant vous  
Nous ne servons que des poissons sauvages, c'est pourquoi nos pêcheurs sont tributaires  
des aléas météo.

14 euros les 100 grammes

---

## L' ENCAS

Un petit creux, une petite faim?  
Notre Mezzu- Mezzu  
Charcuterie Nustrale et fromages de nos bergers

38 euros par personne

## EN APÉRITIF OU ACCOMPAGNEMENT

Caviar Japonais " Tobiko"

Les 30 gr	20 €
Les 60 gr	40 €
Les 90 gr	60 €

Caviar Français "Sturia"

Les 50 gr	140 €
-----------	-------

## NOS LIEUX UNIQUES

Il est des endroits où les Hommes n'aspirent qu'à une seule chose,  
le bonheur de leurs convives.

Nous vous promettons de vivre une belle expérience,  
un Moment unique où l'épicurisme est maître mot ...

A Cheda oeuvre pour ça, créateur de bonheur et d'émotions, pour cela nous vous proposons  
à votre guise, deux tables, pour deux ... d'exceptions !

---

### **La table du Chef, côté Cuisine.**

Avec une vue imprenable sur la cuisine,  
Menu en 10 services.  
Servi et expliqué par nos cuisiniers.

179 euros

### **La table du Chef, côté Potager.**

Silence et intimité, sous un ciel étoilé.  
Menu en 8 services.

149 euros

Réservation 24h à l'avance et selon la météo



## LE DÉJEUNER

### La carte Piscine

12h- 14h

La traditionnelle tomate-Mozza	18 €
Notre poke Bowl	22 €
Le club-sandwich	24 €
Tagliata de boeuf dans la bavette	28 €
L'assiette Mezu- Mezu	38 €

### SUPPLÉMENTS

Salade verte	8 €
Bol de frites	8 €
Wok de légumes	10 €

### DESSERT

La palette de nos bergers	16 €
La palette de sorbets et fruits frais	16 €



## L'A CHEDA EST LOCAVORE

Dans un souci du respect des circuits courts et par conviction de la qualité de nos produits régionaux, nous faisons résolument la démarche de nous fournir principalement auprès d'artisans passionnés et amoureux de notre terre.

Vignerons, maraîchers, pêcheurs, agriculteurs, cueilleurs, tous passionnés par leur métier et l'envie de partager avec une clientèle en recherche d'authenticité.

À nous d'apprêter, d'accommoder, de cuisiner, de présenter une cuisine cohérente dans le respect d'un savoir faire où le geste et l'inspiration se nourrissent d'expériences et de rencontres.

Le chef de cuisine Lionel Lebrun, le directeur du restaurant François Rocca Serra ainsi que tout le personnel sont ravis de vous accueillir.

Nous vous souhaitons un agréable moment.

# L'A Cheda

La Gastronomie by A Cheda

## RESTAURANT MENU



OUR MENUS

THE TIMELESS

DIO GROSSU

### WELCOME TO A CHEDA

The Chef Lionel Lebrun, the restaurant Manager François Rocca Serra, and the whole team are delighted to host you.

A meal is always a time for sharing and discovery.

We offer you inventive, gourmet Corsican cuisine, made with fresh, top-quality produces selected from the island's best producers or from our organic vegetable garden.

All our proposals are examples and may change according to the availability on the market.



## **NUSTRALE SURPRISE MENU**

*5 Dishes - 8 Services*

Let you guided by our chef, who will introduce you to the products of our region.

110 euros per person

---



## PRESTIGE MENU

*9 Services*

Let us seduce you with this exceptional menu.

in few words, from spider crab, to caviar and Wagyu beef.

159 euros per person

---

## Gastronomic...as Dady and Mommy

The perfect opportunity to introduce your children to flavours using high-quality products.

Main course 13 euros

Starter- Main course 20 euros

Starter-Main Course- Dessert 28 euros

---



## OUR TIMELESS

### Starters

Vegetable maki, black rice with wasabi, spiced virgin oil	22 euros
Organic corsican veal tataki, yuzu gel	24 euros
Confits fish, vegetable "graffiti", rouille and seafood jus	28 euros

### Main course

Organic patisson Bélanger, mushroom duxelle, summer truffle	39 euros
Organic Corsican veal with artichokes, reduced sauce	45 euros
Fish of the day with a hint of Cervione	48 euros

### Cheese selection

Our surprise cheese	16 euros
The shepherd's selection	16 euros

### Lucie's sweet delight dessert

Apricot with lemeon catnip	20 euros
Dulcey chocolate, peach	20 euros
Rasberries, herbs from the garden	20 euros

## FISH AND SHELLFISH

Oven-roasted langouste or lobster from Bonifacio  
Pasta with langouste or Lobster  
Cold Langouste or Lobsterer

To enjoy them, it is essential to reserve the day before.

27 euros the 100 grams

Wild whole fish caught in Bonifacio.

These fish are presented and then prepared, grilled or baked and cut up in front of you.  
We only serve wild fish, which is why our fishermen are dependent on the vagaries of the weather.

14 euros the 100 grams

---

## DIO GROSSU

For your aperitifs or dinners on the go, in your room or on the terrace of the A Cheda lounge bar.

we offer the DIO GROSSU.

Whether salted or sweet, our chef Lionel Lebrun offers a range of flavors of local products in the form of amuses bouches or mignardises.

Order before 6pm

90 euros for two persons



## OUR UNIQUE PLACES

There are places where people only aspire to one thing: the happiness of their guests.

We promise you a wonderful experience,  
a unique moment where epicureanism is the key word...

That's what A Cheda is all about, creating happiness and emotions, and that's why we can offer you two tables for two ... exceptional people!

---

### **The Chef's table, kitchen side**

With a breathtaking view of the kitchen,  
10-course menu.

Served and explained by our chefs.

179 euros

### **The Chef's table, garden side**

Silence and intimacy, under a starry sky.  
8-course menu.

149 euros

Book 24 hours in advance, weather permitting





## A CHEDA IS LOCAVORE

In keeping with our commitment to short supply chains and our belief in the quality of our regional products, we have resolutely chosen to source our products mainly from passionate craftsmen who love our land.

Winegrowers, market gardeners, fishermen, farmers, pickers, all passionate about their craft and the desire to share it with customers in search of authenticity.

It's up to us to prepare, accommodate, cook and present a coherent cuisine that respects a know-how where gesture and inspiration are nourished by experience and encounters.

Chef Lionel Lebrun, restaurant manager François Rocca Serra and all the staff are delighted to welcome you.

We hope you enjoy your visit.