La carte de Pierrette



Au cœur de notre cuisine,
il y a une histoire de famille.

Pierrette, notre mère, grand-mère
et arrière-grand-mère cuisinait avec
simplicité, générosité
et surtout avec le cœur.

Ses recettes, transmises autour de la table familiale,
sont devenues l'âme de l'auberge.

A travers cette carte, nous
souhaitons faire vivre sa cuisine :
des plats inspirés de ses recettes,
des produits de saison,
et le goût authentique de la tradition.

Chaque assiette est un hommage à sa passion
pour la cuisine et au plaisir de partager

Plus qu'une cuisine, elle nous a laissé une manière de recevoir ;
avec simplicité, patience, authenticité et générosité

L'auberge

En vacances en Corse, vous recherchez l'authenticité d'une cuisine locale d'un accueil chaleureux et d'un hébergement de charme !

L'auberge « U Sirenu » est ouverte toute l'année et vous invite à découvrir ses spécialités et ses grillades au feu de bois. Située sur les hauteurs de la Vallée de l'Ortolo à mi-chemin entre le Lion de Roccapina (un des sites les plus visités de Corse) et Sartène (« la plus corse des villes de Corse »).

La cuisine de l'auberge est une cuisine familiale et traditionnelle essentiellement élaborée avec des recettes ancestrales.
Sa charcuterie est artisanale et vient des villages de l'intérieur de l'île.
Vous dégusterez tous ces plats accompagnés de vins issus de la Vallée de l'Ortolo et de ses environs.

A ne pas manquer : le verre de l'amitié, une petite liqueur de notre fabrication, qui vous est offerte à la fin du repas.

La piscine réservée à la clientèle est disponible pour vous rafraîchir.
(Restez vigilants et attentifs à vos enfants la piscine n'est pas surveillée)

Les prestations annexes de l'auberge

En fonction de la saison l'auberge peut vous faire découvrir les plaisirs de la chasse et de la pêche en rivière ainsi que des promenades en 4x4.
Hébergements sur place.

Tel : +33(0)4.95.77.21.85 – auberge.usirenu@wanadoo.fr

Nos Entrées

Entrées froides (Cold starters)

Assiette U Sirenu (Crudités, fromages, jambon cru) 15.80€
Salad with potatoes, fresh onions, tomatoes, French beans, Corsican cheeses, ham

Salade de saison (salade verte) 6.50€
Green salad with French sauce

Assiette Corse (charcuterie, fromages) 22.00 €
Mix of charcuterie, corsican cheeses

Planche de charcuterie 19.50€
Mix of charcuterie

Salade de tomates aux petits oignons et huile d'olive 11.30€
Salad of tomatoes and fresh onions

Terrine Maison (Felix Torre) 15.50€
Homemade terrine

Entrées chaudes (Hot starters)

Flan de chèvre chaud à la menthe 14.20€
Warmly custard tart of sheep cheese with mint

Duo de Beignets (poireaux & courgette) 12.80€
Fritters of leeks & zucchini

Omelette au brocciu et à la menthe 14.50€
Omelet of fresh sheep cheese and mint

Brouillade de cèpes 13.80€
Scrambled eggs with cepes

Assiette de frites maison 7.50€
Home made french Fries

Nos Spécialités
Façon Pierrette

Assiette de Dégustation 23.80€
Mix of Our special dishes

Cannelloni au brocciu 19.20€
(Brocciu de la Vallée de l'Ortolo, selon saison)
Stuffed canneloni with fresh sheep cheese (in season only)

Lasagnes aux aubergines et à la viande 17.50€
Lasagna with eggplants and meat

Sanglier en sauce et spaghetti (selon saison) 17.50€
Wild boar with sauce and pasta (in season only)

Sauté de veau aux deux olives et champignons, spaghetti 22.50€
Sauté of regional veal cooked with two olives and mushrooms

Pâtes au brocciu et à la menthe 18.00€
Pasta with dry sheep cheese and mint

Truite farcie au brocciu (sur commande uniquement) 18.50 €
Stuffed trout with fresh sheep cheese and herbs (on order only)

Nos viandes

Cuites au feu de bois avec herbes du maquis
Our meats are grilled with corsican herbs

Assortiment de viandes 33.50€
Mix of meats

Côtes d'agneau 24.00€
Lamb kebabs

Entrecôte de bœuf 28.50€
Rib Steak

Côte de bœuf 85.00€
Beef

Côtes de sanglier (selon saison) 17.50€
Wild boar chops (on season)

Saucisses de veau Corse de la Vallée de l'Ortolo (Denis D'Ortoli) 23.00€
Corsican Veal Sausages

Tous nos plats sont garnis

Nos Menus

(Hors boissons)

Menu Campagnard 29,80 €

Terrine Maison
Home made Terrine
Daube de sanglier du pays
(Selon saison)
Wild boar with sauce and pasta
Fromage corse et confiture de figues
Corsican cheese served with fig jam

Menu Zitellini 11,50 €

Sirop à l'eau
Water syrup
Nuggets de poulet
Pâtes ou pommes de terre
Chicken nuggets with potatoes or pasta
Glace enfant
Ice cream

Menu Vegan 38,50 €

Terrine Vegan « Porc & Pic »
Ou Gaspacho & ail confit aux herbes du maquis
Vegan terrine "Porc & pic"
Or gazpacho & garlic confit with maquis herbs
Blanquette Vegan, pommes de terre au four, ail et romarin
Ou Curry coco Vegan & riz
Vegan blanquette, baked potatoes, garlic and rosemary
Or Vegan coconut curry & rice
Fruits frais de saison
Seasonal fresh fruit

Nos desserts maison

Home made desserts

Flan à la farine de châtaigne *Custard tart in the sweet chestnut flour*	**9,50 €**
Crème caramel *« Creme caramel »*	**9,50 €**
Mousse au chocolat *Chocolate mousse*	**9,50 €**
Pâtisseries du jour *Daily pastry*	**9,50 €**
Fromages corses et confitures de figues *Corsican cheeses served with fig jam*	**11,80 €**

Nos boissons

Bières		4,00 €
Bières corses pression		4,00 €
Bières corses pression 50cl		7,80 €
Bières corses blanche ou à la clémentine		6,50 €
Panaché		3,00 €
Sodas		3.00€
Sirops		1,80 €
Vins d'apéritif (orange, myrte, pêche)		3,80 €
Muscat		3,80 €
Verre de vin		5,00 €
Verre de vin blanc		6,00 €
Pastis		2,50 €
Cap corse		3,80 €
Whisky		3,50 €
Whisky PM		8.00€
Vodka		5,00€
Get 27		5,00€
Gin		5,00€
Eau de vie et Liqueurs corses		4,00 €
St Georges et Orezza	1L	5,00 €
Eau plate et gazeuse filtrées	75cl	3,00€
Café		2,00 €
Thé, infusions		3.00€

Bouteille de champagne	80.00€
Bouteille de Muscat Pétillant	35.00€

Nos vins

Vins rouges	75cl	50cl
Saparale (Domaine Saparale)	28.00€	21.00€
Sérénité (Domaine Pero Longo)	26.00€	21.00€
San Micheli (Domaine San Micheli)	29.00€	
Rosumarinu (Domaine Sant Armettu)	30.00€	
Castellu di Baricci (Famille Quilichini)	48.00€	
Prima (Domaine Mondoloni)	39.00€	
Domaine Fiumiccicoli	29.00€	
Clos Colonna	27.00€	

Vins rosés

Saparale (Domaine Saparale)	28.00€	21.00€
Sérénité (Domaine Pero Longo)	26.00€	21.00€
San Micheli (Domaine San Micheli)	29.00€	
Rosumarinu (Domaine Sant Armettu)	29.00€	
Castellu di Baricci (Famille Quilichini)	30.00€	
Prima (Domaine Mondoloni)	29.00€	
Domaine Fiumiccicoli	28.00€	
Clos Colonna	23.00€	

Vins blancs

Saparale (Domaine Saparale)	28.00€	21.00€
Sérénité (Domaine Pero Longo)	29.00€	26.00€
San Micheli (Domaine San Micheli)	29.00€	
Rosumarinu (Domaine Sant Armettu)	32.00€	
Castellu di Baricci (Famille Quilichini)	43.00€	
Prima (Domaine Mondoloni)	29.00€	
Domaine Fiumiccicoli	28.00€	
Clos Colonna	23.00€	

Cuvées supérieures

Vins rouges

	75cl
Casteddu (Domaine Saparale)	42.00€
Lion de Roccapina (Domaine Pero Longo)	35.00€
Polidori (Domaine San Micheli)	40.00€
Myrtus (Domaine Sant Armettu)	55.00€

Vins rosés

Casteddu (Domaine Saparale)	34.00€
Myrtus (Domaine Sant Armettu)	49.00€

Vins blancs

Casteddu (Domaine Saparale)	42.00€
Lion de Roccapina (Domaine Pero Longo)	37.00€
Polidori (Domaine San Micheli)	42.00€
Myrtus (Domaine Sant Armettu)	42.00€
Voglia (Domaine Mondoloni)	48.00€