

## **LES SODAS (25 cl):**

Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina Schweppes, Diabolo, Limonade	<b>5, 00 €</b>
---	----------------

## **LES BOISSONS FRAICHES:**

Jus de fruits (pomme, ananas, pamplemousse, orange) (20 cl)	<b>5, 00 €</b>
Jus de tomate (20 cl)	<b>5, 00 €</b>
Fruits pressés (orange, citron, pamplemousse)	<b>8, 00 €</b>
Cacolac (20 cl)	<b>4, 00 €</b>
Orezza / Saint Georges (33cl)	<b>4, 00 €</b>
Sirop à l'eau (menthe, fraise, grenadine, pêche, citron, cassis, orgeat) + Bouteille d'eau (33 cl) plate ou gazeuse	<b>5, 00 €</b>

## **LES BOISSONS CHAUDES :**

Expresso, Café noisette, Décaféiné	<b>3, 00 €</b>
Grand café noir ou au lait	<b>4, 00 €</b>
Thé vert menthe	<b>4, 00 €</b>
Thé noir (Earl grey ou breakfast)	<b>4, 00 €</b>
Infusions (camomille, tilleul, verveine, menthe fraîche du jardin)	<b>4, 00 €</b>
Chocolat chaud, lait chaud	<b>4, 00 €</b>

---

## **COCKTAILS**

### **NOS COCKTAILS SANS ALCOOL** **10, 00 €**

**LE FLORIDA** : jus d'orange, jus de pamplemousse, jus d'ananas, sirop de Grenadine

**VIRGIN MOJITO** : menthe fraîche du jardin, citron vert, sucre de canne, Orezza

**VIRGIN PINADA COLADA** : lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne

### **NOS COCKTAILS CORSES :** **14, 00 €**

**MOJITO CORSE** : Rhum, menthe fraîche du jardin, citron vert, sucre de canne, muscat pétillant

**CAPO' SPRITZ ROUGE** : Cap Corse rouge, muscat pétillant, orezza

**CAPO' SPRITZ BLANC** : Cap Corse blanc, muscat pétillant, orezza

### **NOS CRÉATIONS :** **15, 00 €**

**TRAMONTO** : vin rosé Corse, zeste et jus d'agrumes, sirop de fraise, vanille, cannelle, orezza

**HUGO** : Liqueur de fleur de sureau, menthe fraîche du jardin, citron vert, muscat pétillant, orezza

**ROSATO** : Martini rosé, pamplemousse frais, sweeps

## NOS COCKTAILS CHAMPAGNE :

16, 00 €

**ROCHES ROUGES** : purée de fraise et de mangue, champagne

**BELLINI** : purée de pêche, champagne

**SPRITZ ROYAL** : Campari, sirop de sucre de canne, champagne, Orezza

**MOJITO ROYAL** : rhum, menthe fraîche du jardin, citron vert, sucre de canne, champagne

## NOS CLASSIQUES :

14, 00€

**MOJITO** : rhum, menthe fraîche du jardin, citron vert, sucre de canne, Orezza

**PINA COLADA** : rhum, lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne

**MARGARITA** : téquila, triple sec (Cointreau et Grand Marnier), jus de citron vert

**AMERICANO MAISON** : Gin, Campari, Martini Dry

**SPRITZ** : Campari, sirop de sucre de canne, muscat pétillant, Orezza

**CAIPIRINA** : Cachaca, citron vert, sucre roux

**NEGRONI** : Campari, Martini rouge, Gin

**BLOODY MARY** : Vodka, Jus de tomate

---

## APERITIFS :

Verre de vin Corse (clos d'Alzeto) rouge, blanc ou rosé (12 cl)	9, 00 €
Muscat plat ou pétillant (10 cl)	8, 00 €
Cap corse (5 cl)	8, 00 €
Martini / Campari (5 cl)	8, 00 €
Pastis 51, pastis Damis, Casanis, Ricard (5 cl)	8, 00 €
Coupe de champagne Taittinger blanc (12 cl)	16, 00 €
Coupe de champagne Taittinger rosé (12 cl)	17, 00 €
Kir (cassis, framboise, mûre, chataîgne) (12 cl)	9, 00 €
Kir royal (12 cl)	16, 00 €
Gin, vodka, tequila (5 cl)	12, 00 €
Whisky: - J&B, Jameson, Jack Daniel's, Oban, Chivas 12 ans (5 cl)	13, 00 €
Gin: bulldog, Bombay Sapphire (6 cl)	15, 00 €
Rhum diplomatique, Don papa (6 cl)	15, 00 €

## BIÈRES

Pietra ambrée, Colomba (33 cl)	7, 00 €
Pietra blonde, panaché (25 cl)	6, 00 €

## **LIQUEURS (6 CL)**

Cédratine, Myrte

*12, 00 €*

## **DIGESTIFS (5 CL)**

Marc Corse, Grand Marnier, Cointreau, framboise, poire william, Marie Brizard, Armaretto, Bailey's, Fernet Branca, Get 27, mirabelle, limoncello, cognac prestige

*11, 00 €*

<b><u>NOS ALCOOLS D'EXCEPTIONS (6 CL)</u></b> <i>25, 00€</i>
--

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Whisky P&amp;M Corsican</li><li>- Appelton estate aged of 21 years old</li><li>- Cognac Napoleon Courvoisier, VSOP fine de champagnes</li><li>- Armagnac Delord 1980</li></ul> |
|--|

## **TAPAS**

- |   |            |
|---|------------|
| - Croustillant de gambas  | <i>25€</i> |
| - Assiette charcuterie  | <i>33€</i> |
| - Assiette de fromage   | <i>18€</i> |
| - Assiette mix  | <i>33€</i> |
| - Tacos de thon   | <i>25€</i> |
| - Bruschetta gourmande<br>(Focaccia aux olives maison, anchois, tomates confites) | <i>22€</i> |
| - Tapenade et ses gressini (olive, tomate et caviar d'aubergine)                  | <i>18€</i> |

# **NOS VINS BLANCS**

Verre de vin blanc (12cl) Alzeto Prestige 9€

**50 cl 75 cl Mag**

## **AOC AJACCIO PRESTIGE**

Domaine Compte Peraldi		39	
Domaine Alzeto, Cuvée Prestige <i>de Corse</i>	30	51	97
Domaine Alzeto, Cardillone, Cuvée Prestige		110	
Domaine Abbatucci, Cuvée Faustine		48	
Domaine de la Sorba		39	

## **AOC CALVI PRESTIGE**

Domaine Clos Landry, cuvée Léa		60	
Domaine Clos Colombu	27	47	80
Domaine Prince Pierre, Cuvée Joseph Bonaparte		60	

## **AOC PATRIMONIO PRESTIGE**

Domaine Arena, Cuvée Grotte Di Sole		49	
Domaine Orenca & Gaffory, Cuvée des Gc		62	
Domaine Orenca & Gaffory	27	42	
Domaine d'E-Croce Y.Leccia		50	
Domaine Paradella		88	

## **AOC SARTENE PRESTIGE**

Domaine Fiumicicoli, Cuvée Vassilia		49	
Domaine Fiumicicoli	27	39	
Domaine Sant Armettu, Cuvée Pivarella		53	
Domaine Sant Armettu, Cuvée Burghese		112	
Domaine Saparale		38	

## **AOC FIGARI PRESTIGE**

Domaine de Petra Bianca, Vinti Legna		53	
Domaine Clos Canarelli		65	

## **AOC PORTO-VECCHIO PRESTIGE**

Domaine de Torraccia	27	40	
----------------------	----	----	--

"Quand le vin est tiré, il faut le boire, surtout s'il est bon."

**Marcel Pagnol, XXe siècle**

# **NOS VINS ROUGES**

Verre de vin rouge (12cl) Alzeto Prestige 9€

**50 cl 75 cl Mag**

## **AOC AJACCIO PRESTIGE**

Domaine Comte Peraldi, Cuvée Cardinal	92	157
Domaine Comte Peraldi	27	39 66
Domaine Alzeto, Cuvée Prestige	28	51 85
Domaine Abbatucci, Cuvée Faustine	48	
Domaine de la Sorba, Cuvée Sebastianu C	54	
Domaine de la Sorba	37	

## **AOC CALVI PRESTIGE**

Domaine Alzipratu, Cuvée Pumonte	50	
Domaine Clos Colombu	27	43 77
Domaine Clos Landry, cuvée Léa	60	
Domaine Prince Pierre, Cuvée Lucien Bonapart	65	

## **AOC PATRIMONIO PRESTIGE**

Domaine Gentile, Cuvée Grande Expressi	65	
Domaine Arena, Cuvée Grote Di Sole	49	
Domaine Orenca & Gaffory, Cuvée Gouve	62	
Domaine Orenca & Gaffory	27	40
Domaine d'E-Croce Y.Leccia	43	
Domaine Paradella	90	

## **AOC SARTENE PRESTIGE**

Domaine Fiumicicoli, Cuvée Vassilia	49	
Domaine Fiumicicoli	27	42
Domaine Sant Armettu, Cuvée Myrtus	53	
Domaine Sant Armettu, Cuvée Burghese	112	
Domaine Saparale	38	

## **AOC FIGARI PRESTIGE**

Domaine Petra Bianca, Vinti Legna	55	
Domaine Clos Canarelli	65	

## **AOC PORTO-VECCHIO PRESTIGE**

Domaine de Torraccia	27	39
----------------------	----	----

"Le vin n'est jamais si bon que quand on le boit avec un ami"

Proverbe Chinois, XIXe siècle

# **NOS VINS ROSÉS**

Verre de vin blanc (12cl) Alzeto Prestige 9€

50 cl 75 cl Mag

## **AOC AJACCIO PRESTIGE**

Domaine Alzeto, Cuvée Prestige 39 85

## **AOC CALVI PRESTIGE**

Domaine Clos Colombu 27 44  
Domaine Landry 46

## **AOC PATRIMONIO PRESTIGE**

Domaine Orenga & Gaffory 27 39

## **AOC SARTENE PRESTIGE**

Domaine Fiumicicoli 27 39

## **AOC PORTO-VECCHIO PRESTIGE**

Domaine de Torracia 27 37

# **NOS EAUX**

33cl 50cl 75cl Mag

## **PLATE**

Saint Georges 5 8  
Zilia 4 5 8

## **GAZEUSE**

Orezza 4 5 8

"Bonne cuisine et bons vins c'est le paradis sur terre"

Henri IV, XVIe siècle

## **NOS VINS D'EXCEPTION**

### **ROUGES CORSES**

	<b>75cl</b>
_ San Armettu, Cuvée Burghese	114 €
_ Abatucci, Ministre Impérial	114 €
_ Torracia, Cuvée Oriu	90 €

### **BLANCS CORSES**

	<b>75cl</b>
_ Alzeto, Cardillone, Cuvée Prestige	110 €
_ San Armettu, Cuvée Burghese	114 €
_ Clos d'Alzeto, Cuvée Moretelle	114 €

## **SÉLECTION DE VINS DU CONTINENT**

<b>ROUGES</b>	<b>75cl</b>
_ Château Gros Caillou Saint Émilion, Grand Cru	94 €
_ Château Les Ormes de Pez	99 €
_ Mercurey Clos du Roy Maison L. Jadot	74 €
<b>BLANCS</b>	
_ Chablis 1er Cru Fourchaume, L. Jadot	69 €
_ Pouilly Fuisse, Clos des Prouges	69 €

## **NOS CHAMPAGNES**

***BRUTS -Coupe de Champagne P. Gimmonnet (12 cl) - 16 €***

	<b>75cl</b>
● Dom Perignon	350 €
● Ruinard	115 €
● Ruinard, Blanc de Blancs	195 €
● Taittinger	95 €
● Drappier, Carte d'Or	100 €
● Pierre Gimmonnet, Blanc de Blancs	90 €
● Pierre Gimmonnet, Rosé	100 €
● Louis Roederer	100 €
● Moët & Chandon	100 €
● Laurent Perrier	100 €

***Rosés -Coupe de Champagne P. Gimmonnet (12 cl) - 17 €***

	<b>75cl</b>
● Ruinard Rosé Pierre	150 €
● Gimmonnet Rosé	100 €