

Nos Cocktails Maison

NOS COCKTAILS MAISON

11 €

Mojito

Rhum blanc, citron vert frais, menthe fraîche, sucre roux, sirop de canne, eau gazeuse.

Mojito fraise ou framboise

Gin fizz

Gin, jus de citron, sirop de canne, eau gazeuse.

Capo spritz (rouge ou blanc)

Cap corse rouge ou blanc, muscat pétillant, rondelles d'orange.

Spritz

Apérol, vin blanc prosecco, eau gazeuse, rondelles d'orange.

Americano

Vermouth rouge, campari, eau gazeuse, tranche d'orange et citron.

Sex on the beach

Vodka, crème de pêche, jus de cranberry et ananas.

Tequila sunrise

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine.

Caipirinha

Cachaca, citron vert frais, sucre roux.

Pina colada

Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne.

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

9,50 €

Virgin colada

Jus d'orange, jus d'ananas, crème de coco.

Virgin mojito

Citron vert frais, menthe fraîche, sucre roux, limonade, sirop de canne.

Bora bora

Jus d'ananas, jus passion, jus de citron, sirop de grenadine.

Fleur d'amour

Jus d'ananas, jus de banane, crème de coco.

Nos Entrées

La salades des copines 18,00 €

Salade mélangée, coeur de palmier, lamelles d'avocat, tomates cerises, émincé de poulet, oeuf mollet, tomates confites, pignons de pin, vinaigrette miel-balsamique.

Le bowl burrata 18,00 €

Burrata, pâtes complètes, tomates, courgettes, carottes, pesto rouge, basilic frais, pignons de pin.

Le tartare de saint jacques original 19,00 €

Sauce agrumes.

La planche de charcuterie corse et terrine de sanglier 21,00 €

Jambon cru, lonzo, saucisse, coppa, terrine de sanglier, beurre, cornichons, tomates séchées.

Le poke bowl au thon rouge mariné 19,00 €

Riz rond, thon rouge mariné, choux rouge, avocat, concombre, mangue, sauce soja sucrée et graines de sésames.

La bruschetta saumon avocat 18,00 €

Pain bruschetta, fromage frais à tartiner, lamelles d'avocat, saumon fumé, œuf mollet, ciboulette, citron vert, crème balsamique.

Le wok de légumes au poulet 18,00 €

Mélange de légumes sautés au wok (carottes, poivrons, courgettes, champignons, germes de soja, émincé de poulet, sauce soja, gingembre et sésame).

La brick au fromage de chèvre, miel et panzetta 18,00 €

Fromage de chèvre, lamelles de pommes caramélisées, panzetta, miel et herbes du maquis, accompagné d'une petite salade verte.

Nos Plats

CÔTÉ TERRE

Les mafaldine corsica. 27,00 €

Pâtes mafaldine, sauce à la crème avec fromage frais et panzetta, oignons caramélisés, oeuf.

Les petites ravioles à la truffe noire 29,00 €

Sauce crème parmesan et truffe.

Le risotto forestier cèpes et morilles 31,00 €

Sauce crème parmesan.

Filet de boeuf grillé. 34,00 €

Où sauce au choix

(Poivre, roquefort, crème champignons). 3,00 €

*Lassiette corse composée
de Benoît Rinaldi.* 28,00 €

Figatellu grillé, oeufs frits, fromage frais, panzetta, frites.

*Magret de canard
sauce au miel et romarin* 28,00 €

Pommes de terre persillées

CÔTÉ MER

*Le filet de saint pierre
coco-gingembre.* 28,00 €

Sauce coco-gingembre, riz basmati, poêlée de légumes.

*Les petites seiches
à la plancha* 26,00 €

En persillade, riz basmati, poêlée de légumes.

Le mi cuit de thon rouge 29,00 €

Sauce soja et sésames, riz basmati, poêlée de légumes.

Le fritto misto 24,00 €

assortiment frit de crevettes, poulpe, calamars, et encornets, sauce tartare et aïoli maison.

Les rigatoni aux fruits de mer. 32,00 €

Sauce tomate et crustacés, champignons, st jacques, gambas décortiquées, seiches, moules.

Nos moules, frites 19,00 €

- Marinières
- Crème champignons
- Curry
- Roquefort
- Coco-gingembre

Nos desserts maison

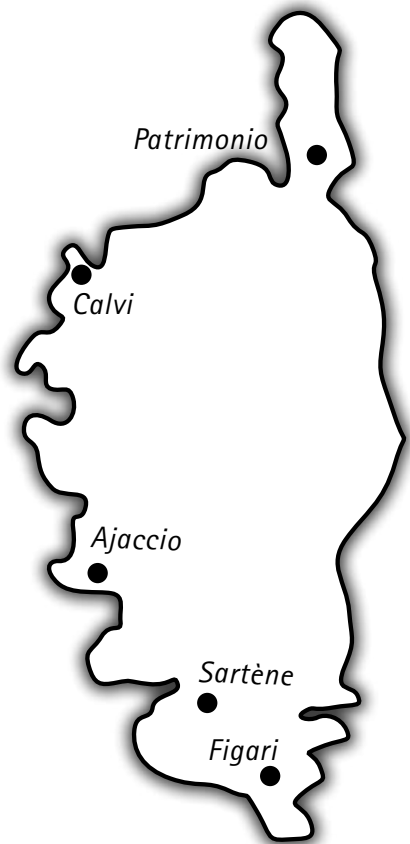
<i>La tarte aux fraises chantilly</i>	11,00 €	<i>Le millefeuilles aux fraises,</i> Crème légère.....	13,00 €
<i>Le tiramisu</i>	11,00 €	<i>Le dôme au chocolat</i> Mousse pralinée.....	12,00 €
<i>La fondue aux fruits frais,</i> Sauce chocolat chaud	12,00 €	<i>Le baba au rhum aux fruits</i>	13,00 €
<i>La grande profiterole</i>	13,00 €	<i>L'assortiment de fromages corses</i> Et sa confiture de figue	14,00 €
<i>Le fondant au chocolat</i>	12,00 €		
<i>La crème brûlée catalane</i>	11,00 €		
<i>Le café ou thé gourmand</i>	12,00 €		
<i>Mignardises du jour.</i>			

NOS GLACES

15,00 €

- Le colonel* 3 boules citron vert avec morceaux, vodka, chantilly ou pas !
- Le café liégeois* 3 boules café, café refroidi, chantilly.
- Le chocolat liégeois* 3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly.
- La dame blanche* 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly.
- La fraise melba* 2 boules vanille, fraises en morceaux, coulis de fraise, chantilly.
- La banana split* boule chocolat, boule fraise, boule vanille, banane, chocolat chaud, chantilly.

Carte Des vins



	75 cl.	50 cl.
<i>Clos U Suale</i> (Patrimonio)		
Jean Baptiste et Patricia Ferrandi		
BLANC (CUVÉE INSEME 2022) Aromatique et équilibré	47,00 €	
BLANC (SIMBIOSI) Riche et tendu	48,00 €	
ROUGE (FOLIE À DEUX ROUGE) Léger et fruité	51,00 €	
ROSÉ (RUSULINU) Gastronomique vineux et gourmand	39,00 €	
<i>Clos Teddi</i> (Patrimonio)		
BLANC (CUVÉE TRADITION) Fruité et minéral	34,00 €	24,00 €
ROUGE (CUVÉE TRADITION) Léger et soyeux	34,00 €	24,00 €
ROSÉ (CUVÉE TRADITION) Fruité et floral	34,00 €	24,00 €
<i>Clos Culombu</i> (Calvi)		
BLANC Sec	33,00 €	22,00 €
ROUGE Sec et fruité	33,00 €	22,00 €
ROSÉ Sec	33,00 €	22,00 €
<i>Clos San Quilico</i> (Patrimonio)		
BLANC Sec et aromatique	29,00 €	22,00 €
ROUGE Gourmand et aromatique	29,00 €	22,00 €
ROSÉ Frais et fruité	29,00 €	22,00 €
<i>Domaine Pietrella</i> (Ajaccio)		
ROUGE (PIETRELLA) Persistant et velouté	28,00 €	
BLANC (PIETRELLA) Fruité et équilibré	28,00 €	
<i>Domaine Fiumicicoli</i> (Sartène)		
BLANC Équilibré et puissant	37,00 €	
ROUGE Fruité et aromatique	34,00 €	
ROSÉ Minéral et puissant	33,00 €	
<i>Clos Marfisi</i> (Patrimonio)		
BLANC (GROTTA DI SOLE) Sec et minéral	39,00 €	
ROUGE (RAVAGNOLA) Fruité et gourmand	36,00 €	
ROSÉ (CUVÉE JULIE) Frais légèrement épicé	33,00 €	
<i>Domaine Ciacometti</i> (Patrimonio)		
ROUGE (SEMPRE CUNTENTU) Dynamique et fruité	37,00 €	
ROSÉ (SCIACCARELLU) Sec et fruité	35,00 €	
BLANC (CRU DES AGRIATES) Vif et floral	35,00 €	
<i>Domaine Peretti Della Rocca</i> (Figari)		
BLANC (CUVÉE JULES) Sec et minéral	42,00 €	
ROUGE (CUVÉE JULES) Fruité et raffiné	42,00 €	
ROSÉ (CUVÉE JULES) Léger et fruité	35,00 €	
<i>Domaine Orenca De Caffory</i> (Patrimonio)		
ROUGE (CUVÉE GOUVERNEUR) Puissant et suave	51,00 €	
BLANC (CUVÉE GOUVERNEUR) Rond et velouté	54,00 €	

Nos Boissons

NOS APÉRITIFS

<i>Pastis 51, Ricard, Dam</i>	5,00 €
<i>Riv Cassis, Mûre, Pêche</i>	5,00 €
<i>Muscat, Muscat pétillant</i>	6,00 €
<i>Martini rouge, blanc, rosé</i>	6,00 €
<i>Porte rouge, blanc</i>	6,00 €
<i>Cap Corse rouge, blanc</i>	6,00 €
<i>Suze, Campari, Prosecco</i>	6,00 €
<i>Verre de vin (PATRIMONIO)</i>	6,00 €
<i>Gin</i>	9,00 €
<i>Tequila</i>	9,00 €
<i>Vodka</i>	9,00 €
<i>Whisky Johnnie Walker Red Label</i>	9,00 €
<i>Aberlour 12ANS</i>	11,00 €
<i>Pm Vintage</i>	11,00 €

NOS BOISSONS FRAÎCHES

<i>Nos Sodas</i>	5,00 €
<i>Coca-Cola, Coca zéro, Orangina, Limonade, Schweppes Tonic, Schweppes agrumes, Liptonic, Ice Tea, Diabolo.</i>	
<i>Nos jus de fruits Pago</i>	5,00 €
<i>Orange, Ananas, Pêche, ACE, Abricot, Pomme.</i>	
<i>Sirup à l'eau</i>	2,50 €
<i>Grenadine, Fraise, Orgeat, Citron, Cassis, Menthe, Pêche.</i>	
<i>Eaux minérales</i>	50cl 1 litre
ST GEORGES	4,20 € 6,50 €
OREZZA	4,20 € 6,50 €

NOS BIÈRES PRESSIONS

<i>Pietra ambrée ou blonde</i>	5,00 €
<i>Colomba blanche (bouteille)</i>	5,00 €
<i>Colomba rosée (bouteille)</i>	5,00 €
<i>Monaco, Tango, Gomé, Panaché</i>	5,00 €

NOS RHUMS

<i>Bumbu, Don Papa, Diplomatico, Santa Thérèse</i>	11,00 €
--	---------

NOS CHAMPAGNES

<i>Taittinger BRUT RÉSERVE</i>	80,00 €
<i>Ayala BRUT MAJEUR</i>	75,00 €
<i>Taittinger ROSÉ PRESTIGE</i>	105,00 €

NOS DIGESTIFS

<i>Bailey's</i>	9,00 €
<i>Manzanita</i>	9,00 €
<i>Poire Williams</i>	9,00 €
<i>Calvados</i>	9,00 €
<i>Cognac</i>	9,00 €
<i>Grappa Marc de raisin</i>	9,00 €
<i>Get 27, 31</i>	9,00 €
<i>Armagnac</i>	9,00 €

NOS LIQUEURS CORSES

<i>Myrte ROUGE</i>	7,00 €
<i>Clémentines</i>	7,00 €
<i>Limoncello</i>	7,00 €
<i>Châtaignes</i>	7,00 €

NOS BOISSONS CHAUDES

<i>Café, Déca, Noisette, Américain</i>	2,20 €
<i>Café double, Café crème, Cappuccino</i>	3,80 €
<i>Thés bio Rusmi Tea</i>	2,80 €
<i>Earl grey, Quatre fruits rouges, Thé vert, Thé vert menthe.</i>	
<i>Infusions bio Rusmi Tea</i>	2,80 €
<i>Camomille, Aquarosa, Verveine, Verveine menthe poivrée</i>	