

# Nos Cocktails Maison

## NOS COCKTAILS MAISON

9,90 €

### 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.*

### CAÏPIRINHA

*Cachaca, citron vert frais, sucre roux.*

### PINA COLADA

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

### T PUNCH

*Citron vert frais, sucre roux, rhum blanc.*

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

8,90 €

### 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 ..... 18,00 €**

*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, oeuf 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

## NOS POISSONS ET FRUITS DE MER

**LE FILET DE SAINT PIERRE  
COCO-GINGEMBRE .....28,00 €**

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

**LES PETITES SEICHES  
À LA PLANCHA .....25,00 €**

*En persillade, riz basmati, poêlée de légumes.*

**LE MI CUIT DE THON ROUGE.....28,00 €**

*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 aioli maison.*

**NOS MOULES, FRITES..... 19,00 €**

*Frites fraîches maison*

- MARINIÈRES
- CRÈME
- CURRY
- ROQUEFORT
- COCO-GINGEMBRE

## NOS PÂTES

**LES LINGUINE AUX GAMBAS ..... 27,00 €**

*Pâtes linguine, crème, tomate, basilic.*

**LES MAFALDINE CORSICA.....26,00 €**

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

**LES FAGOTI À LA TRUFFE NOIRE  
ET RICOTTA ..... 29,00 €**

*Sauce crème parmesan et truffe.*

**LE RISOTTO DU PÊCHEUR..... 32,00 €**

*Riz rond, crème, Saint Jacques, gambas, seiches, moules.*

## NOS VIANDES

**LE FILET DE BOEUF GRILLÉ,  
FRITES MAISON .....34,00 €**

*Sauce poivre, roquefort ou forestière ..... 3,00 €*

**L'ASSIETTE CORSE COMPOSÉE  
DE BENOÎT RINALDI .....28,00 €**

*Figatellu grillé, oeufs frits, fromage frais,  
panzetta, frites fraîches maison.*

**MAGRET DE CANARD  
SAUCE AU MIEL ET ROMARIN .....28,00 €**

*Avec son gratin dauphinois*

# Nos --- desserts maison

---

LA TARTES AUX FRAISES CHANTILLY.....	11,00 €	LE MILLEFEUILLES AUX FRAISES, CRÈME LÉGÈRE .....	13,00 €
LE TIRAMISU .....	11,00 €	LE DÔME AU CHOCOLAT MOUSSE PRALINÉE.....	12,00 €
LA FONDUE AUX FRUITS FRAIS, SAUCE CHOCOLAT CHAUD .....	12,00 €	LE BABA AU RHUM AUX FRUITS .....	12,00 €
LA GRANDE PROFITEROLE.....	13,00 €	L'ASSORTIMENT DE FROMAGES CORSES ET SA CONFITURE DE FIGUE .....	14,00 €
LE FONDANT AU CHOCOLAT.....	11,00 €		
LA CRÈME BRÛLÉE CATALANE .....	11,00 €		
LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND .....	11,00 €		

*Mignardises du jour.*

## 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



<b>CLOS TEDDI</b> ( <i>Patrimonio</i> )	75 cl.	50 cl.
<b>BLANC</b> (CUVÉE TRADITION) <i>Fruité et minéral</i>	33,00 €	22,00 €
<b>ROUGE</b> (CUVÉE TRADITION) <i>Léger et soyeux</i>	33,00 €	22,00 €
<b>ROSÉ</b> (CUVÉE TRADITION) <i>Fruité et floral</i>	33,00 €	22,00 €
<b>CLOS CULOMBU</b> ( <i>Calvi</i> )		
<b>BLANC</b> <i>Sec</i>	32,00 €	22,00 €
<b>ROUGE</b> <i>Sec et fruité</i>	32,00 €	22,00 €
<b>ROSÉ</b> <i>Sec</i>	32,00 €	22,00 €
<b>CLOS SAN QUILICO</b> ( <i>Patrimonio</i> )		
<b>BLANC</b> <i>Sec et aromatique</i>	28,00 €	22,00 €
<b>ROUGE</b> <i>Gourmand et aromatique</i>	26,00 €	22,00 €
<b>ROSÉ</b> <i>Frais et fruité</i>	26,00 €	22,00 €
<b>CLOS MAFISI</b> ( <i>Patrimonio</i> )		
<b>BLANC</b> (GROTTA DI SOLE) <i>Sec et minéral</i>	37,00 €	
<b>ROUGE</b> (RAVAGNOLA) <i>Fruité et gourmand</i>	35,00 €	
<b>ROSÉ</b> (CUVÉE JULIE) <i>Frais légèrement épicé</i>	31,00 €	
<b>DOMAINE GIACOMETTI</b> ( <i>Patrimonio</i> )		
<b>ROUGE</b> (SEMPRE CUNTENTU) <i>Dynamique et fruité</i>	34,00 €	
<b>ROSÉ</b> (SCIACCARELLU) <i>Sec et fruité</i>	31,00 €	
<b>BLANC</b> (CRU DES AGRIATES) <i>Vif et floral</i>	31,00 €	
<b>CLOS U SUALE</b> ( <i>Patrimonio</i> )		
<b>Jean Baptiste et Patricia Ferrandi</b>		
<b>BLANC</b> (CUVÉE INSEME 2022) <i>Aromatique et équilibré</i>	47,00 €	
<b>BLANC</b> (SIMBIOSI) <i>Riche et tendu</i>	48,00 €	
<b>DOMAINE DE LA PUNTA</b> ( <i>Corse</i> )		
<b>ROUGE</b> (BALIANU) <i>Gourmand et velouté</i>	38,00 €	
<b>BLANC</b> (BIANCU GENTILE) <i>Puissant et rond</i>	41,00 €	
<b>DOMAINE PERETTI DELLA ROCCA</b> ( <i>Figari</i> )		
<b>BLANC</b> (CUVÉE JULES) <i>Sec et minéral</i>	42,00 €	
<b>ROUGE</b> (CUVÉE JULES) <i>Fruité et raffiné</i>	42,00 €	
<b>ROSÉ</b> (CUVÉE JULES) <i>Léger et fruité</i>	34,00 €	
<b>DOMAINE ORENGA DE GAFFORY</b> ( <i>Patrimonio</i> )		
<b>ROUGE</b> (CUVÉE GOUVERNEUR) <i>Puissant et suave</i>	49,00 €	
<b>BLANC</b> (CUVÉE GOUVERNEUR) <i>Rond et velouté</i>	52,00 €	
<b>CLOS LANDRY</b> ( <i>Calvi</i> )		
<b>ROSÉ</b> GRIS <i>Fin et fruité</i>	34,00 €	

# Nos Boissons

## NOS APÉRITIFS

PASTIS 51, RICARD, DAMI.....	4,00 €
KIR CASSIS, MÛRE, PÊCHE.....	5,00 €
MUSCAT, MUSCAT PÉTILLANT.....	6,00 €
MARTINI ROUGE, BLANC, ROSÉ.....	6,00 €
PORTO ROUGE, BLANC.....	6,00 €
CAP CORSE ROUGE, BLANC.....	6,00 €
SUZE, CAMPARI, PROSECCO.....	6,00 €
VERRE DE VIN (PATRIMONIO).....	6,00 €
GIN.....	8,00 €
TEQUILA.....	8,00 €
VODKA.....	8,00 €
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL.....	8,00 €
ABERLOUR 12ANS.....	9,00 €
PM VINTAGE.....	9,00 €

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

NOS SODAS.....	4,00 €	
<i>Coca-Cola, Coca zéro, Orangina, Limonade, Schweppes Tonic, Schweppes agrumes, Liptonic, Ice Tea, Diabolo.</i>		
NOS JUS DE FRUITS PAGO.....	4,00 €	
<i>Orange, Ananas, Pêche, ACE, Abricot, Pomme.</i>		
SIROP À L'EAU.....	2,00 €	
<i>Grenadine, Fraise, Orgeat, Citron, Cassis, Menthe, Pêche.</i>		
EAUX MINÉRALES	50cl	1 litre
ST GEORGES	3,80 €	5,00 €
OREZZA	3,80 €	6,00 €

## NOS BIÈRES PRESSIONS

PIETRA AMBRÉE OU BLONDE.....	4,50 €
COLOMBA BLANCHE (bouteille).....	5,00 €
COLOMBA ROSÉE (bouteille).....	5,00 €
MONACO, TANGO, GOMÉ, PANACHÉ.....	4,50 €

## NOS RHUMS

BUMBU, DON PAPA, DIPLOMATICO, SANTA THÉRÉSA....	11,00 €
---	---------

## NOS CHAMPAGNES

TAITTINGER BRUT RÉSERVE.....	80,00 €
AYALA BRUT MAJEUR.....	75,00 €
TAITTINGER ROSÉ PRESTIGE.....	105,00 €

## NOS DIGESTIFS

BAILEY'S.....	8,00 €
MANZANITA.....	6,00 €
POIRE WILLIAMS.....	7,00 €
CALVADOS.....	7,00 €
COGNAC.....	7,00 €
GRAPPA MARC DE RAISIN.....	6,00 €
GET 27, 31.....	8,00 €
ARMAGNAC.....	8,00 €

## NOS LIQUEURS CORSES

MYRTE ROUGE.....	7,00 €
CLÉMENTINES.....	7,00 €
LIMONCELLO.....	7,00 €
CHÂTAIGNES.....	7,00 €

## NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA, NOISETTE, AMÉRICAIN.....	2,20 €
CAFÉ DOUBLE, CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO.....	3,80 €
THÉS BIO KUSMI TEA.....	2,80 €
<i>Earl grey, Quatre fruits rouges, Thé vert, Thé vert menthe.</i>	
INFUSIONS BIO KUSMI TEA.....	2,80 €
<i>Camomille, Aquarosa, Verveine, Verveine menthe poivrée</i>	