

COCKTAILS MAISON : 9.80€

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, tranches 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

Thum 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 8.80€

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 ENTREES

ENTREES FROIDES

LA SALADE DES COPINES 18.00€

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

LE CARAPACCIO DE POULPE 18.00€

Sauce agrumes, pétales de parmesan

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

ENTREES CHAUDES

LE FRITTO MISTO 24.00€

Assortiment fin de crevettes, poulpe, calamars et encornets, sauce tartare et aioli maison

LE WOK DE LEGUMES 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)

LE BRICK AU FROMAGE DE CHEVRE, MIEL ET PANZETTA 18.00€

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

NOS PLATS

COTE TERRE

LE FILET DE BŒUF GRILLE, FRITES MAISON 34.00€

Sauce poivre, roquefort, ou forestière 3.00€

L'ASSIETTE CORSE COMPOSEE DE BENOIT RINALDI 28.00€

Figatellu grillé, œufs frits, fromage frais, panzetta, frites fraîches maison.

LES MAFALDINE CORSICA 26.00€

Pâtes Mafaldine, sauce à la crème avec brocciu et panzetta, oignons caramélisés, œuf.

LES FAGOTI A LA TRUFFE NOIRE EET RICOTTA 28.00€

Sauce crème parmesan et truffe.

COTE MER

LE FILET DE SAINT PIERRE COCO-GINGEMBRE 28.00€

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

LES PETITES SEICHES A LA PLANCHA 24.00€

En persillage riz basmati, poêlée de légumes.

LE MI CUIT DE THON ROUGE 28.00€

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

Horaires / Menus / Type de cuisine / Nom du chef / Ambiance ...

LES LINGUINE AUX GAMBAS 26.00€

Pâtes linguine, crème, tomate, basilic.

LE RISOTTO DU PÊCHEUR

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

NOS MOULES FRITES 19.00€

Frites fraîches maison

MARINIERES

CREME

CURRY

ROAUEFORT

COCO-GINGEMBRE

DESSERTS

NOS DESSERTS MAISON

LA TARTE AUX FRAISES CHANTILLY	11.00€
LE TIRAMISU	11.00€
LA FONDUE AUX FRUITS FRAIS	
SAUCE CHOCOLAT CHAUD	12.00€
LA GRANDE PROFITEROLE	13.00€
LE FONDANT AU CHOCOLAT	11.00€
LA CREME BRÛLEE CATALANE	11.00€
LE CAFE OU THE GOURMAND	11.00€
Mignardises du jour	
LE MILLEFEUILLE AUX FRAMBOISES,	
CREME LEGERE	13.00€
LE DÔME AU CHOCOLAT MOUSSE PRALINEE	12.00€
LE BABA AU RHUM AUX FRUITS	12.00€
L'ASSORTIMENT DE FROMAGES CORSE ET SA CONFITURE DE FIGUE	14.00€

NOS GLACES 15.00€

LE COLONEL

3 boules citron vert avec morceaux, Voska, chantilly ou pas !

LE CAFE LIEGEOIS

3 boules café, café refroidi, chantilly.

LE CHOCOLAT LIEGEOIS

3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly.

LA DAME BLANCHE

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly.

LA FRAISE MELBA

2 boules vanille, fraise en morceau, coulis de fraise, chantilly.

LE BANANA SPLIT

Boule chocolat, boule fraise, boule vanille, banane, chocolat chaud, chantilly.

CARTE DES VINS

	75 CL	50 CL
CLOS TEDDI (Patrimonio)		
BLANC (CUVEE TRADITION) Fruité et Minéral	33.00€	22.00€
ROUGE (CUVEE TRADITION) Léger et soyeux	33.00€	22.00€
ROSE (CUVEE TRADITION) Fruité et floral	33.00€	22.00€
 CLOS MARFISI (Patrimonio)		
BLANC (GROTTA DI SOLE) Sec et minéral	37.00€	
ROUGE (RAVAGNOLA) Fruité et gourmand	35.00€	
ROSE (CUVEE JULIE) Frais légèrement épicé	31.00€	
 DOMAINE GIACOMETTI (Patrimonio)		
ROUGE (SEMPRE CUNTENTU) Dynamique et fruité	34.00€	
ROSE (SCIACCARELLU) Sec et fruité	31.00€	
BLANC (CRU DES AGRIATES) Vif et floral	31.00€	
 CLOS COLOMBU (Calvi)		
BLANC Sec	32.00€	22.00€
ROUGE Sec et fruité	32.00€	22.00€
 DOMAINE STEPHANIE OLMETA (Patrimonio)		
ROUGE (LES COPINES D'ABORD) Fruité et tannique	34.00€	
ROSE (ROSE DE SAIGNEE) Doux et gourmand	33.00€	
BLANC (GHJIASIPPINA) Sec et fruité	32.00€	
 CLOS U SUALE (Patrimonio) Jean Baptiste et Patricia FERRANDI		
BLANC (CUVEE INSEME 2022) Aromatique et équilibré	47.00€	
BLANC (SIMBIOSI) Riche et tendu	48.00€	
 DOMAINE DE LA PUNTA (Corse)		
ROUGE (BALIANU) Gourmand et velouté	38.00€	
BLANC (BIANCU GENTILE) Puissant et rond	41.00€	
 DOMAINE PERETTI DELLA ROCCA (Figari)		
BLANC (CUVEE JULES) Sec et minéral	42.00€	
ROUGE (CUVEE JULES) Fruité et raffiné	42.00€	
ROSE (CUVEE JULES) Léger et fruité	34.00€	
 DOMAINE ORENGA DE GAFFORY (Patrimonio)		
ROUGE (CUVEE GOUVERNEUR) Puissant et suave	49.00€	
BLANC (CUVEE GOUVERNEUR) Rond et velouté	52.00€	
 CLOS SAN QUILICO (Patrimonio)		
BLANC Sec et aromatique	28.00€	22.00€
ROUGE Gourmand et aromatique	26.00€	22.00€
ROSE Frais et fruité	26.00€	22.00€
 CLOS LANDRY		
ROSE GRIS Fin et fruité	34.00€	

NOS BOISSONS

NOS APERITIFS

PASTIS 51, RICARD, DAMI	4.00€
KIR CASSIS, MURE, PECHE	5.00€
MUSCAT, MUSCAT PETILLANT	6.00€
MARTINI ROUGE, BLANC, ROSE	6.00€
PORTO ROUGE, BLANC	6.00€
CAP CORSE ROUGE, BLANC	6.00€
SUZE, CAMPARI, PROSECCO	6.00€
VERRE DE VIN	6.00€
GIN	8.00€
TEQUILA	8.00€
VODKA	8.00€
WHISKY JOHNNY WALKER RED LABEL	8.00€
ABERLOUR 12 ANS	9.00€
PM VINTAGE	9.00€

NOS BOISSONS FRAICHES

NOS SODAS	4.00€	
Coca cola, coca zero, orangina, lemonade, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, liptonic, ice tea, diablo.		
NOS JUS DE FRUITS PAGO	4.00€	
Orange, ananas, pêche, ACE, abricot, pomme		
SIROP A L'EAU	2.00€	
Grenadine, Fraise, Orgeat, Citron, Cassis, Menthe, Pêche		
EAUX MINERALES	50 cl	1 L
ST GEORGES	3.80€	5.00€
OREZAA	3.80€	6.00€

NOS BIERES PRESSION

PIETRA AMBREE OU BLONDE	4.50€
COLOMBA BLANCHE (Bouteille)	5.00€
COLOMBA ROSEE (Bouteille)	5.00€
MONACO, TANGO, GOME, PANACHE	4.50€

NOS RHUMS

BUMBU, DON PAPA, DIPLOMATICO, SANTA THERESA	10.00€
---	--------

NOS CHAMPAGNES

TAITTINGER BRUT RESERVE	80.00€
-------------------------	--------

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€
CLEMENTINES	7.00€
LIMONCELLO	7.00€
CHATAIGNES	7.00€

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DECA, NOISETTE, AMERICAIN	2.20€
CAFÉ DOUBLE, CAFÉ CRELE, CAPPUCINO	3.80€
THE BIO KUSMI TEA	2.80€
Earl Grey, quatre fruits rouges, thé vert, thé vert menthe	
INFUSIONS BIO KUSMI TEA	2.80€
Camomille, Aquarosa, verveine, verveine menthe poivrée	