





Cocktails

Cocktails signatures 14 €

Roselin (abv 5,18%)

Sanguine mais que de nom, notre purée de pêche dévoilera tous ses arômes au travers des délicates épices du gingembre dans ce cocktail, relevé par un trait d'angostura.

Rhum, seedlip spicy, jus de citron jaune, ginger beer, angostura bitter.

Vitalis (abv 8,12%)

D'un délicat rose poudré, ce cocktail nuageux qui met en avant les produits italiens saura vous ravir par sa complexité.

Italicus, vodka, aperol, jus de citron jaune, sucre liquide, blanc d'oeuf, trait d'absinthe.

Fauve (abv 8,72%)

Fusionnel et passionnel se mélangent dans ce cocktail où l'amour s'emmêle et fleurit l'émotionnel.

Gin, purée de fraise, muscat pétillant.

Cyrano (abv 9,18%)

Doux comme un abricot frais, sublimé par une simple touche d'absinthe parfumée au céleri.

St-germain, pisco, nectar d'abricot, jus de citron jaune, sirop de vanille, trait d'absinthe.

Stairway (abv 9,20%)

Trio de saveurs sucré, amer et acide. Sentez l'équilibre de ce cocktail aux parfums d'hiver et variés.

Aperol, triple sec, jus de pamplemousse, jus de citron jaune, sucre liquide, orange bitter.

Solstice (abv 9,36%)

Sombre orangé, alliance d'une liqueur de framboise noire et de fruit de la passion qui donnera une boisson douce et fruitée.

Rhum, chambord, purée de fruits de la passion, jus de citron jaune, sirop d'agave, blanc d'oeuf.

El director (abv 9,74%)

Nimbé d'une douce connotation fumé, vous ne serez jamais lassé de cette saveur mexicaine.

Mezcal, tequila, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de vanille.

Bloony (abv 10,66%)

Valse à deux temps, la sensation d'une fraise exotique rehaussée par la chartreuse puis le retour savoureux du miel.

Chartreuse jaune, gin, purée de fraise, jus de citron jaune, sirop de miel, peychaud's bitter.

Cocktails classiques 12 €

Madeleine (abv 7,95%)

«Je portai à mes lèvres une lampée de ce cocktail au parfum de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi.» Les bartenders ft. Proust

Amaretto, triple sec, jus d'ananas.

French 75 (abv 11,69%)

Cocktail vintage datant de la première guerre mondiale créé au New York Bar à Paris.

Son nom fait référence au canon de 75mm de l'armée française.

Gin, champagne, jus de citron jaune, sucre liquide.

Pornstar Martini (abv 12,31%)

Éveillé par la curiosité du nom, séduit par ses saveurs, une pure décadence exotique.

Vodka, purée de fruits de la passion, sirop de vanille, jus de citron jaune, shot de champagne.

Cosmopolitan (abv 15,38%)

Un cocktail mondain coloré aux nuances roses, d'une douceur subtile et légèrement acidulé.

"The truth was, vodka was my only ally." #CarrieBradshaw

Vodka, triple sec, nectar de cranberry, jus de citron vert.

Mai Tai (abv 16,41%)

«Mai tai roa ae» signifie «le meilleur du monde» : à vous d'en juger.

Rhum, triple sec, jus de citron jaune, sucre liquide, sirop d'orgeat.

Aviation (abv 19,90%)

Décollez vers les cieux avec l'Aviation, deuxième étoile à droite et tout droit jusqu'au matin, un cocktail acidulé, floral et bien aromatique.

Gin, maraschino, crème de violette, jus de citron jaune.

Mint Julep (abv 24,73%)

Ancêtre du Mojito, ce cocktail caractériel vous séduira par sa puissance.

Bourbon, sucre liquide, feuille de menthe, angostura bitter.

Naked and famous (abv 24,62%)

Le mezcal ajoute une complexité fumée à cette boisson douce-amère et aux agrumes frais.

Et en effet, être naked peut vous rendre famous.

Mezcal, chartreuse jaune, aperol, jus de citron vert.

Cocktails sans alcool 10 €

Crimson Peach

Cocktail estival aux couleurs crépusculaires, légèrement acidulé et fruité.

Purée de fruits de la passion, purée de pêche sanguine, jus d'ananas, sirop d'agave, menthe.

Fruity Sour

Un cocktail doux et sucré qui s'adapte au fil des saisons.

Purée de fruit saisonnière, jus de citron jaune, sucre liquide, blanc d'oeuf, eau gazeuse.

Rabbit Garden

Profitez d'un bout de jardin dans votre cocktail aux senteurs printanières.

Seedlip garden, jus de citron jaune, sucre liquide, concombre, basilic, tonic sureau.

Spicy Fox

Aux notes dominantes d'épices et d'agrumes, n'ayez pas peur du côté piquant qui ne se dévoile que par son subtil arôme.

Seedlip spice, jus de citron jaune, sucre liquide, tabasco.

Venezio Spritz

Retrouvez l'amertume du cocktail phare italien avec cette version sans alcool.

Venezio, jus de pamplemousse, sucre liquide, eau gazeuse.

Cocktails Éphémère 16 €

« **Nous créons votre cocktail sur-mesure** »

Au cas où vous ne trouviez pas votre bonheur, notre équipe de barman fera en sorte de vous satisfaire. Tout ce dont ils ont besoin est d'en savoir plus sur vous.

Il vous suffira de les aiguiller en précisant ce que vous aimez.

Voici quelques exemple :

1. Rhum, téquila, whisky, gin, pisco, vodka ...
2. Acide, amer, sucré, fruité, épicé, gazeux ...
3. Léger, fort, long, court, pétillant ...



Boissons

Vin au verre 12cL



Champagne

Champagne TAITTINGER «Prestige»
BRUT - 40% Chardonnay, 60% Pinots

14

Blanc

Vin du moment

7

Vin d'exception du moment

9

Rouge

Vin du moment

7

Vin d'exception du moment

9

Rosé

Vin du moment

6

Bières

Paolina Blonde	25 cl	4	50 cl	8
Pietra Ambrée	25 cl	4	50 cl	8
Paolina Blanche	25 cl	4	50 cl	8
Pietra IPA	25 cl	4	50 cl	8

Apéritifs

Pastis 51	3,5 cl - 45°	4
Pastis Manguin	3,5 cl - 45°	5
Campari	6 cl - 25°	6
Punt E Mes	6 cl - 16°	6
Cynar	6 cl - 16,5°	6
Aperol	6 cl - 15°	6
Lillet Blanc	6 cl - 17°	6
Noilly Prat	6 cl - 18°	6
Italicus	6 cl - 20°	8

Absinthe

La fée Parisienne	2 cl - 68°	6
-------------------	------------	---

Vermouth

Martini Bianco 6 cl - 14,4°	6
Martini Rosso 6 cl - 14,4°	6
Cap Corse Blanc 6 cl - 15°	6
Cap Corse Rouge 6 cl - 15°	6
Del Professore Bianco 6 cl - 18°	6
Del Professore Rosso 6 cl - 18°	6

Liqueurs

Liqueur de banane	8
Liqueur de rose	8
Crème de cassis	8
Crème de pêche	8
Crème de mûre	8
Crème de violette	8
Crème de cacao	8
Get 27 6 cl - 21°	6
Bailey's 6 cl - 17°	6
Disaronno Amaretto 4 cl - 28°	7
Cointreau 4 cl - 40°	7
Gold Strike 4 cl - 50°	7
Luxardo Marschino 4 cl - 32°	8
Khalua Liqueur de Café 4 cl - 20°	8
Chambord 4 cl - 16,5°	8
Poire Williams Golden Eight 4 cl - 25°	8
St-Germain Fleur de Sureau 4 cl - 20°	9
Chartreuse Jaune de Voiron 4 cl - 43°	9

Composez Votre Gin Tonic

Gin

Gin non-alcoolisé Seedlip Garden 4 cl	6
Gin non-alcoolisé Seedlip Spice 4 cl	6
Roku 4 cl - 43°	7
East London Liquor Company Demerara Gin 4 cl - 41°	8
U Massicciu 4 cl - 40°	8
Generous Ceramic 4 cl - 42°	9
Anaë 4 cl - 43°	10
Hendrick's 4 cl - 41,4°	10
No. 3 4cl 46°	10
Botanist 4cl 46°	10
Quevedo Old Cask 4 cl - 40°	10
Quevedo Wild Herb 4 cl - 40°	10
Tarquin's 4cl - 42°	11
Bobby's 4 cl - 40°	11
Scapegrace Black 4 cl - 41,6°	12
Sipsmith VJOP 4cl - 57,7°	13
Ki no Tea 4cl 45,1°	15
Manguin Oli'Gin 4cl - 41°	16

Tonic Bio Hysope

4.50

Classique, Fleur de Sureau, Citron,
Concombre, Ginger Beer

Spiritueux

Armagnac

Château de Bordeneuve V.S.O.P. 4 cl - 41° 10

Cognac

Hennessy Fine de Cognac 4 cl - 40° 16

Hennessy XO 4 cl - 40° 35

Bertrand Deboissac Hors d'âge 4 cl - 40° 180

U Massiciu

Une alliance entre un savoir-faire de qualité et des expérimentations innovantes, ce qui donne naissance à un distilla authentique au cœur de la Corse.

«Epica» Citron 4 cl - 29° 11

«Preziosa» Châtaigne 4 cl - 32° 11

«Acquata» Nepita & Menthe 4 cl - 31° 11

«Torréfaction» Café 4 cl - 29° 11

«Salvaticu» Myrte 4 cl - 31° 11

«Eleganza» Noisette 4 cl - 30° 11

Porto

Vallado 10 ans 7

Vallado 20 ans 11

Pisco

Macchu Pisco 4 cl - 40° 8

Tequila

Jose Cuervo Tradicional Reposado 4 cl - 38°	7
Patrón XO Cafe 4 cl - 35°	9
La Fortaleza Bianco 4 cl - 40°	16
Patrón Anejo 4 cl - 40°	18
Milagro Select Barrel Silver 4 cl - 40°	18
Calse Azul Reposado 4 cl - 40°	38

Mezcal

La Harencia de Sanchez 4 cl 42°	10
Amores Espadin 4 cl - 41°	12
Ilegal Mezcal Reposado 4 cl - 40°	14
La Escondida 4 cl - 40°	16

Cachaça

Aguacana 4 cl - 37,5°	7
Abelha silver & Abhela gold	10
Abelha Gold Organic Bio 4 cl - 39°	10
Leblond 4 cl - 40°	11

Rhum

Tia U Massiciu Rhum Brun Traditionnel 4 cl - 42°	8
Beach House 4 cl - 40°	8
East London Liquor Company Demerara Rum 4 cl - 40°	9
Phraya Gold 4 cl - 40°	9
Rum 970 Reserva 6 ans 4 cl - 40°	10
Equiano 4cl - 43°	11
Ryoma 4 cl - 40°	12
Savanna 7 ans Traditionnel 4 cl - 43°	13
Zacapa 23 ans 4 cl - 40°	15
Angostura 1787 4 cl - 40°	18
Zacapa XO Centenario 4 cl 40°	22
Zacapa Royale 4 cl 45°	38

Saké

Sayori Nakadori Junmai 6 cl - 14,5°	11
Kikka Junmai Nama Genshu 6 cl - 17,5°	18
Kijuro Tokubetsu Honjozo 6 cl - 14,7°	18

Vodka

Vodka Alma U Massiciu 4 cl - 40°	7
Zubrowska Bison Grass 4 cl - 40°	7
Beluga 4 cl - 40°	11
Crystal Head 4 cl - 40°	14

Whisky

Jack Daniel's 4 cl - 40°	7
Four Roses Small Batch 4 cl - 45°	8
Monkey Shoulder 4 cl - 40°	10
The Peat Monster 4 cl - 46°	12
Teeling Single Grain 4 cl - 46°	12
Caol Ila 12 ans 4 cl - 43°	14
Nikka from the Barrel 4 cl - 51,40°	14
Aberlour 18 ans 4 cl - 43°	22
Caol Ila 18 ans 4 cl - 43°	24
Hedonism 4 cl - 43°	28
Octomore 10.1 4 cl - 59,8°	40



Softs

Boissons Fraîches

Sodas

Eau Plate Purezza	35 cl	3	75 cl	4
Eau pétillante Purezza	35 cl	3	75 cl	4
Coca-Cola				4
Coca-Cola Zero				4
Liptonic				4
Limonade				4
Orangina				4
Ice-Tea				4

Tonic Bio Hysope

Classique, Fleur de Sureau, Citron, Concombre, Ginger Beer	4.5
--	-----

Jus de fruits & Nectar

Fort d'un savoir-faire agricole ancré dans la tradition familiale et grâce à une sélection exigeante, des méthodes de fabrication pointues et la finesse des recettes nos jus & nectars Patrick Font sauront ravir les papilles des plus gourmands !

Jus d'ananas 25cl	4.5
Jus de Carotte 25cl	4.5
Jus de Fruits de la passion 25cl	4.5
Jus de Pomme bio 25cl	4.5
Jus de Pomme-yuzu 25cl	4.5
Jus de Tomate noire de Crimée 25cl	4.5
Nectar de Fraise 25cl	4.5
Nectar d'Abricot 25cl	4.5
Nectar de Pêche de vigne 25cl	4.5
Nectar de Poire 25cl	4.5

Boissons Chaudes

Café du torréfacteur Carpe Diem & Autres boissons chaudes

Spécialisée dans le secteur de la transformation du café, Carpe Diem est l'unique torréfacteur artisanal de Corse-du-Sud.

Café d'exception du moment	5
Café Espresso	1.90
Café Ristretto	1.90
Café Frappé - orgeat ou vanille -	3
Café Latté	3.50
Cappuccino	3.50
Chocolat chaud	4

Les thés d'exception George Cannon 4.50

Thé blanc «Pavillon blanc»

Léger et soyeux telle une brise d'été au doux parfum de pêche.

Thé vert «Menthe»

Thés verts de Chine, menthe douce et poivrée.

Thé vert «Onsen»

Thé vert de Chine, feijoa, datte, figue, cerise, mangoustan, rose, fleur d'oranger, ananas, pétales de fleurs.

Thé vert «Amphitriw»

Un cocktail zesté sur une base de thé vert, finesse et fraîcheur assurées.

Rooïbos «Hommage à Hokusai»

Rooïbos d'Afrique du sud, arômes cerise, morceaux de cerise lyophilisée et pétales de rose.

Rooïbos «Réunion»

Rooïbos d'Afrique du Sud, vanille, chocolat, grué de cacao et caramel.

Infusion «Bora Bora»

Églantier, écorce d'orange, morceaux de pomme et ananas. Pétales de carthame et bleuet. Mangue, orange et goyave.

Infusion «Maté vert»

Maté d'Amérique du Sud, douceur et légèreté.

Thé noir «Casanova»

Thé noir de Chine et Ceylan, arômes rhubarbes, fruits rouges et exotiques, épices, jasmin, vanille et agrumes.

Thé noir fumé «lapsang souchong»

Thé noir fumé de Chine, fumé au-dessus d'un feu d'épicéas, puissant et charpenté.

Thé noir Earl grey «Roi de Sicile»

Noble et majestueuse bergamote, plaisir de tous les instants.



LA TERRASSE DU FESCH

restaurant@hotel-fesch.com

04.95.51.49.49

www.hotel-fesch.com

[!\[\]\(339a16584d5da0f0a3ca4e9ec17bf6a1_img.jpg\) !\[\]\(e06a1d39938b2f5d7a2c3618fea4f77f_img.jpg\) @laterrassedufesch](#)