

LA TERRASSE DU FESCH

POUR COMMENCER

THON ROUGE 27€

Juste grillé au feu de bois et préparé comme une salade Niçoise : artichauts confits, radis, olives kalamata, œuf de caille mollet et basilic

L'HUÎTRE DE L'ÉTANG DE DIANE 23€

Grillée au barbecue, purée de haricots blanc et réduction de daube de sanglier

CALAMARS ROUGES 24€

Farcis de bolognaise de poulpe, voile d'encre de seiche et rouille Safranée

RISOTTO CARBONARA 26€

Riz Carnaroli cuisiné comme une carbonara, guanciale croustillant, pecorino et poivre du moulin

CÔTÉ MER

LE HOMARD BLEU 48€

En deux services

Tortellinis de homard à l'encre de seiche, réduction de jus de têtes, pince croustillante en tempura et figatellu

LE ROUGET DE MÉDITERRANÉE 42€

Rouget de nos côtes, fine brandade aux herbes fraîches, pommes de terre fondantes farcies aux palourdes et jus de bouillabaisse

LA « BLACK PAËLLA » 80€ pour 2 pers.

Riz Bomba, fumet de crustacés, encre de seiche et petits chipirons croustillants

CÔTÉ TERRE

L'AGNEAU DE LAIT 38€

Agneau rôti sur os, caviar d'aubergines fumé, panisse de pois chiches et jus de cuisson

LE BŒUF 35€

Pièce de bœuf confite, fine purée de pommes de terre, carottes fondantes, guanciale croustillant. Préparé comme un Bourguignon

LE VEAU CORSE 39€

Filet de veau rôti en croûte d'olives noires, jus de ragoût et pressé de polenta croustillant

LES FROMAGES CORSE 17€

Assortiment des meilleurs fromages de chez nous, et leur confiture de figues

POUR FINIR

CITRON ET BASILIC 15€

Illusion de citron, mousse aérienne aux agrumes corses, cœur de basilic et biscuit aux amandes

LE CHOCOLAT 15€

Cigare cacao 70%, glace café et gelée de whisky

LE GIN TONIC 15€

Biscuit aux agrumes corses, sorbet citron, concombre et espuma de Gin Tonic

LES GLACES ET SORBETS

Toutes nos glaces sont faites au sein même de l'hôtel par Philippe Vincetti, ancien artisan glacier et aujourd'hui propriétaire de cet établissement.

LES GLACES

Vanille
Cacahuete
Café
Noisette
Caramel

LES SORBETS

Chocolat
Fraise
Citron
Clémentine
Passion

Une boule	4,5€
Deux boules	9€
Trois boules	13€
Supplément chantilly	2€

NOS COCKTAILS ÉPHÉMÈRES 14€

Nous créons votre cocktail sur-mesure

Notre équipe de mixologues se fait un plaisir de créer une expérience sur mesure selon vos goûts. Pour ce faire, voici quelques éléments qui nous guideront dans l'élaboration de votre cocktail unique : choix du spiritueux, profil de saveurs, un mot, une sensation recherchée...

Confiez-nous vos préférences, et laissez-nous transformer vos désirs en une expérience de dégustation exceptionnelle.

NOS SIGNATURES 16€

L'ensemble de nos cocktails à la personnalité marquée par l'expérience de nos barmans. Alliant saveur atypique à complexité maîtrisée.

BELCANTO

Whisky, feuille de menthe glaciale, concombre frais, citron jaune, sucre liquide, tonic au concombre.

Le merveilleux de sa grâce, c'est qu'il s'invite avec fraîcheur. Profitez à votre insu d'un instant d'accalmie sous cette chaleur d'été.

FAUVE

Gin, purée de fraise des bois, muscat pétillant.

Cocktail délicat doux, sucré et gazeux. Fusionnel et passionnel se mélangent dans ce cocktail où l'amour s'emmêle et fleure l'émotionnel.

BAPPLE

Gin, citron jaune, sirop de basilic, jus de pomme bio, basilic frais

Rond, délicat et très frais. Mélange de basilic et de pomme de saison. Un moment de tendresse gustative au coeur des instants chauds.

SOLSTICE

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

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

EDEN

St-germain, pisco, thym citronné, jus de citron jaune, purée de framboise, trait d'absinthe.

Régalez vous de ce cocktail léger et parfumé aux multiples saveurs printanières sublimées par un subtil parfum fait maison.



LES CLASSIQUES 13€

*Saveur d'antan ou plus récente. Cocktail historique ou novateur, mais réputé dans le monde entier jusqu'à hériter du titre de "classique".
N'hésitez pas à proposer le votre s'il n'est pas sur notre carte.*

MADELAINE

Amaretto, triple-sec, jus d'ananas victoria.

"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.

FRENCH 75

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

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.

PORNSTAR MARTINI

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

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

MARGARITA

Tequila, triple sec, jus de citron jaune, dash d'absinthe.

Toute l'histoire du Mexique dans un seul cocktail qui tire son nom de sa créatrice, Margaret Sames. Une belle touche d'acidité caractéristique adoucie par le triple sec.

NAKED AND FAMOUS

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

Le mezcal ajoute une complexité fumée à cette boisson douce-amère et aux agrumes frais. Et en effet, être naked peut vous rendre famous.

ESPRESSO MARTINI

Vodka, kahlua, sucre liquide, espresso.

Cocktail des années 80, qui plaira aux amateurs par son parfum caféiné et la puissance de ses alcools.



SANS ALCOOL 10€

Car il en faut pour tous les goûts, notre sélection de cocktails sans alcools.

FRUITY SOUR

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

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

NASHI

Nectar de poire Williams, jus d'ananas Victoria, purée de fruit la passion, sirop de vanille

Cocktail saisonnier aux couleurs froides, légèrement acidulé et fruité.

LITTLE TOM

Jus de pomme yuzu, jus de citron jaune, sirop de basilic, liqueur sans alcool de thé exotique.

A l'équilibre subtile du côté printanier apporté par le basilic et à la zone d'acidité couverte par le mix entre la saveur du yuzu et du citron jaune.



VINS ET CHAMPAGNES

Veillez demander notre carte des vins.

À LA VERSE (12,5cl)

LES EFFERVESCENTS

Muscat pétillant MOSCATO «Raphael Dal Bo»	8€
Prosecco BELLINO extra dry	8€

LES CHAMPAGNES

Maison Taittinger, Cuvée Prestige <i>AOP Champagne Brut MV</i>	15€
Perrier Jouët <i>Blanc de blancs</i>	25€

LE ROSÉ

Domaine U Portu, Santa Dea - 2022	8€
-----------------------------------	----

LES BLANCS

Joseph Drouhin, Bourgogne Aligoté - AOC 2022	8€
Clos Canarelli, Clos Canarelli - AOP Figari 2023	14€

LES ROUGES

Domaine Vidal Fleury, Cotes du Rhône - AOC 2021	8€
Orenga de Gaffory, Cuvée des gouverneurs - AOP Patrimoine 2021	14€



APÉRITIFS

Pastis	3,5 cl - 45°	4€
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€

BIÈRES PRESSIONS

Pietra Blonde	25 cl 5€	50 cl 10€
Pietra Ambrée	25 cl 5€	50 cl 10€
Colomba Blanche	25 cl 5€	50 cl 10€
Pietra Summer IPA	25 cl 5€	50 cl 10€

BIÈRE BOUTEILLE

Teslaquila

33 cl - 4.9° 6€

La Teslaquila est une délicieuse bière blonde, ayant une belle personnalité. Elaboré à partir d'un sirop issu de l'agave americana. Elle est brassée dans la meilleure tradition et ne contient, ni produits chimiques, ni mezcal, ni tequila.

VERMOUTH

Martini Bianco	6 cl - 14,4°	6€
Martini Rosso	6 cl - 14.4°	6€
Del Professore Bianco	6 cl - 18°	6€
Cap Corse Gde Réserve Blanc	6 cl - 15°	7€
Cap Corse Gde Réserve Rouge	6 cl - 15°	7€

ABSINTHE

La fée parisienne	2 cl - 68°	6€
-------------------	------------	----

LIQUEURS

Liqueur de banane du Brésil	4 cl - 25°	8€
Liqueur de violette	4 cl - 25°	8€
Crème de rose	4 cl - 25°	8€
Crème de cassis	4 cl - 18°	8€
Crème de pêche	4 cl - 18°	8€
Crème de mûre	4 cl - 18°	8€
Crème de cacao	4 cl - 25°	8€
Get 27	6 cl - 21°	6€
Bailey's	6 cl - 17°	6€
Bénédictine	4 cl - 40°	6€
Disaronno Amaretto	4 cl - 28°	7€
Cointreau	4 cl - 40°	7€
Luxardo Maraschino	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€
Chartreuse Verte de Voiron	4 cl - 55°	10€



LES SOFTS

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€
Venezio San Bitter				4€

TONIC BIO HYSOPE

Classique, Sureau, Citron, Concombre, Ginger Beer. 20 cl 4,5€

JUS DE FRUITS & NECTAR 25 cl 4,5€

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
Jus de Fruit de la passion
Jus de Pomme bio
Jus de Pomme-yuzu
Jus de Tomate noire de Crimée

Nectar de Fraise
Nectar d'Abricot
Nectar de Pêche
Nectar de Poire
Nectar de Mangue bio

FRUITS PRESSÉS

6€

Citron pressé
Orange pressée



BOISSONS CHAUDES



CAFÉ DU TORRÉFACTEUR CARPE DIEM

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

Café Espresso	2,8€
Café Ristretto	2,5€
Café double	5,6€
Café Noisette	3,5€
Café Frappé - orgeat ou vanille -	6€
Café Crème	4€
Cappuccino	6€
Chocolat chaud	6€
Chocolat Viennois	5,5€
Café Viennois	5€

LES THÉS D'EXCEPTION GEORGE CANNON

4,5€

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 «Amphitrite»

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, gruë 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.

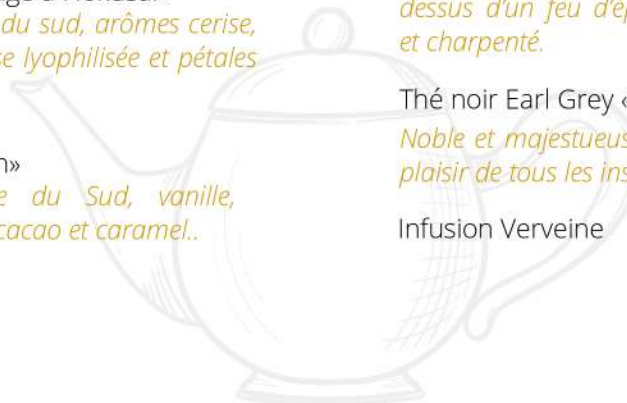
Thé noir fumé «lapsang souchong»

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.

Infusion Verveine



SPIRITUEUX

ARMAGNAC

Saint-Vivant *4 cl - 40°* 8€

CACHAÇA

Aguacana *4 cl - 37,5°* 7€
Abelha silver *4 cl - 40°* 10€
Abelha Gold *4 cl - 39°* 10€
Leblond *4 cl - 40°* 11€

COGNAC

Hennessy VS *4 cl - 40°* 13€
Hennessy VSOP *4 cl - 40°* 16€
Courvoisier XO *4 cl - 40°* 35€
Bertrand Deboissac *4 cl - 40°* 180€

MEZCAL

Gusano Rojo *4 cl - 38°* 8€
Amores Espadin *4 cl - 41°* 12€
Ilegal Mezcal Reposado *4 cl - 40°* 14€
La Escondida *4 cl - 40°* 16€

PORTO

Vallado 10 ans *4 cl - 19,5°* 7€
Vallado 20 ans *4 cl - 19,5°* 11€

PISCO

Waqar Pisco *4 cl - 40°* 8€

TEQUILA

Jose Cuervo Tradicional Reposado *4 cl - 38°* 7€
La Fortaleza Blanco *4 cl - 40°* 16€
Patrón Anejo *4 cl - 40°* 18€
Milagro Select Barrel Silver *4 cl - 40°* 18€
Clase Azul Reposado *4 cl - 40°* 38€



U MASSICCIU

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€

SAKÉ

Onna joshu	6 cl - 16°	11€
Kikka Junmai Nama Genshu	6 cl - 17.5°	18€
Kijuro Tokubetsu Honjozo	6 cl - 14.7°	18€

RHUM

Tia U Massiciu	4 cl - 42°	8€
Black Tears Spiced	4 cl - 40°	8€
Acto 1903	4 cl - 40°	9€
Rum 970 Reserva 6 ans	4 cl - 40°	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€

VODKA

Vodka Alma	4 cl - 40°	7€
Beluga	4 cl - 40°	11€
Crystal Head	4 cl - 40°	14€

WHISKY

Jack Daniel's	4 cl - 40°	7€
Johnnie Black Label	4 cl - 40°	8€
Four Roses Small Batch	4 cl - 45°	8€
Glendalough Double Barrell	4 cl - 42°	9€
Monkey Shoulder	4cl - 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€
Johnnie Blue Label	4 cl - 40°	35€
Octomore 10.1	14 cl - 59,8°	42€

