

---

# NOS DOUCEURS ET BOISSONS

---

## 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  
Nutella  
Caramel beurre salé  
Stracciatella  
Rhum-Raisin  
Menthe-Chocolat

### LES SORBETS

Chocolat  
Fraise  
Citron  
Passion  
Pêche de Vignes

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

### NOS CAKES MAISON 4€

**Demandez nos créations du jour.**

*Tous nos cakes sont le fruit du savoir-faire de notre chef Franck Radiu, et de ses recettes secrètes, concoctées avec amour .*

## NOS COCKTAILS EN JOURNÉE 12€

### AMERICANO

*Campari, vermouth rouge, eau pétillante.*

### NEGRONI

*Gin, campari, vermouth rouge.*

### FAUVE

*Gin, purée de fraise des bois, muscat pétillant.*

### FRENCH 75

*Gin, citron jaune, sucre liquide, champagne.*

### APEROL SPRITZ

*Aperol, prosecco, eau pétillante.*

### CAPO SPRITZ

*Cap corse grande réserve blanc/rouge, muscat pétillant.*

### HUGO

*St-Germain, prosecco, eau pétillante.*



*Et à partir de 19h, découvrez l'ensemble de notre sélection de cocktails, qui mêle classiques intemporels et créations signature exceptionnelles.*

## VINS ET CHAMPAGNES 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 Patrimonio 2021	14€



## 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	2,2€
Café Ristretto	2,2€
Café double	4,4€
Café Noisette	3,5€
Café Frappé - orgeat ou vanille -	6€
Café Crème	4€
Cappuccino	6€
Chocolat chaud	6€
Chocolat Viennois	6€
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 «Onsen»

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

#### Rooibos «Hommage à Hokusai»

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

#### Infusion «Bora Bora»

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

#### 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

*Délicate et apaisante, une évasion aux notes fraîches et végétales, idéale pour un instant de calme et de douceur.*



## 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 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 bio  
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 de vignes  
Nectar de Poire Williams  
Nectar de Mangue bio

### FRUITS PRESSÉS

6€

Citron pressé  
Orange pressée





## 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

Paolina Blonde	25 cl 5€	50 cl 10€
Pietra Ambrée	25 cl 5€	50 cl 10€
Paolina 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€





## 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 Bianco 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€

