



## LA CARTE

par Franck Radiu

### POUR COMMENCER

#### LES CALAMARS DE MÉDITERRANÉE 32€

*Calamars de Méditerranée sautés à l'ail, chorizo Ibérique et piment d'Espelette*

#### LES TOMATES DI SAN GHJUVA 26€

*Burrata crémeuse, basilic frais et perles de tomate*

#### ASPERGES MIMOSA 24€

*Asperges façon mimosa, œuf parfait, herbes fraîches*

#### LES ARTICHAUTS 21€

*Artichauts XXL, salade de haricots verts aux noisettes, champignons crus et coppa*

### LE PÊCHEUR

Nos poissons de Méditerranée / 15€ les 100g

#### LE SAINT-PIERRE

*Saint-Pierre rôti, artichauts violets et olives corses*

#### LE CHAPON

*Chapon braisé au jus de bouillabaisse, fenouil, tomates et ail frais*

#### LE PAGRE

*Pagre cuisiné aux coquillages, tomates cerises rôties et basilic frais*

---

#### LE RETOUR DE PÊCHE 55€

*Retour de pêche, coquillages et pommes de terre au safran Corse*

## LE PRODUCTEUR

### LE VEAU CORSE 46€

*Côte de veau corse rôtie au sautoir et macaronis gratinés  
au vieux parmesan*

### LE COCHON CORSE 42€

*Côte de cochon Corse grillée au barbecue et escalivada*

### LA VOLAILLE 52€

*Suprême de volaille du Gers rôti, morilles et asperges vertes*

### LA CÔTE DE BOEUF 140€ (POUR 2 PERSONNES)

*Côte de bœuf charolaise grillée, son os à moelle, pommes  
paille et béarnaise allégée*

## LE FROMAGE

### LES FROMAGES CORSES 19€

*Assortiment des meilleurs fromages de chez nous,  
accompagné de confiture de figues*

## POUR FINIR

### LA POMME 18€

*Pomme cuisinée comme une Tatin, caramel et glace vanille*

### LE CHOU 18€

*Choux au pralin, glace vanille et sauce chocolat tiède*

### LES FRAISES CORSES 19€

*Déclinaison de fraises, basilic frais et sorbet de fraises gariguettes*

### LE CROISSANT 18€

*Cristallines de croissant au beurre, crème pistache et framboises*

## CÔTÉ BAR

### LES CUISSES DE GRENOUILLES 16€

*Rôties au beurre d'ail et persil*

### LES PATATAS BRAVAS 10€

*Pressé de pommes de terre croustillant, aioli et mayonnaise au piment fumé*

### CROQUETAS..12€

*Croquettes moelleuses au poulet rôti et vieux parmesan*

### LES ASPERGES VERTES 18€

*Asperges façon mimosa, œuf parfait, herbes fraîches*

### LES TOMATES DI SAN GHJUVA 20€

*Burrata crémeuse, basilic frais et perles de tomates*

### LES FROMAGES CORSE 19€

*Assortiment des meilleurs fromages de chez nous, accompagné de confiture de figues*

### JAMBON IBERIQUE BELLOTA 32€

### CHARCUTERIE CORSE 26€

*Charcuterie AOP de Frédéric Pedani*

## NOS COCKTAILS ÉPHÉMÈRES 16€

*Nous créons votre cocktail sur-mesure*

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

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

---

## NOS SIGNATURES 15€

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

### SPICY FESCH

*Tequila blanche 1800, liqueur de piment torréfiés, jus de clémentine corse, sirop de piments torréfiés, jus de citron jaune, crème fouettée au miel de châtaigne*

### EAU DE CONCOMBRE

*Hendricks, jus de concombre infusé au poivre, jus de citron jaune, sirop de miel de châtaigne*

### DOUCEUR DE LITCHI

*Rhum especial, liqueur de poire n°8, jus de citron jaune, nectar de litchi, soupçon d'aquafaba*

### LE CAPRICE

*Vodka, capricieuse (crème de lait de chèvre), crème, sirop de miel de châtaigne, nectar de litchi*

### POIRE VANILLE

*Whisky pm 100% maïs bio, nectar de poire, sirop de vanille, squeeze de blanc d'œuf*

### CAFÉ DI MATTEI

*Cap corse rouge grande réserve, Cap corse blanc grande réserve, café Carpe Diem, jus d'ananas, sirop d'agave*

### CLEMENTINE

*Gin Mattei, liqueur de mandarine, nectar de pomme yuzu, sirop de zeste de citron vert et de pomme verte, jus de citron jaune, jus de clémentine corse, blanc d'œuf*



## LES CLASSIQUES 15€

*Pour les amateurs de cocktails intemporels, notre équipe de mixologues vous propose les grands classiques dans leur plus belle expression. Du Mojito à la Pina Colada, chaque cocktail est préparé avec soin et précision pour exalter les saveurs authentiques qui ont traversé les âges. Laissez-vous tenter par l'élégance d'une tradition maîtrisée.*

*Demandez-nous votre cocktail favoris.*

---

## NOS MOCKTAILS 12€

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

### L'ÉGÉE

*Shrub d'agrumes de saison, crème, gingerbeer Hysop*

### FRAICHEUR D'ÉTÉ

*Gin 0% YU NO, jus de clémentine corse, purée de passion, jus de citron jaune, soupçon d'aquafaba*



## 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€
-----------------------------------	----

---

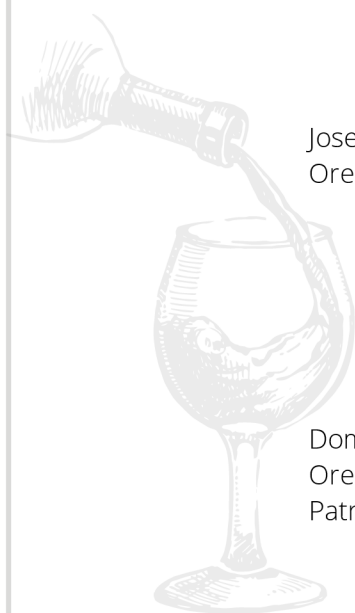
#### LES BLANCS

Joseph Drouhin, Bourgogne Aligoté - AOC 2022	8€
Orenga de Gaffory, Cuvée des gouverneurs - AOP	14€

---

#### LES ROUGES

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



## APÉRITIFS

Pastis	3,5 cl - 45°	4€
Campari	6 cl - 25°	9€
Punt E Mes	6 cl - 16°	9€
Cynar	6 cl - 16,5°	9€
Aperol	6 cl - 15°	8€
Lillet Blanc	6 cl - 17°	9€
Noilly Prat	6 cl - 18°	9€
Italicus	6 cl - 20°	15€

## 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 IPA	25 cl 6€	50 cl 12€

## 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°	8€
Martini Rosso	6 cl - 14.4°	8€
Cap Corse Gde Réserve Blanc	6 cl - 15°	9€
Cap Corse Gde Réserve Rouge	6 cl - 15°	9€
Del Professore Bianco	6 cl - 18°	11€

## ABSINTHE

La fée parisienne	4 cl - 68°	12€
-------------------	------------	-----

## LES SOFTS

### SODAS

Eau Plate Purezza	35 cl	3€	75 cl	4€
Eau pétillante Purezza	35 cl	3€	75 cl	4€
Coca-Cola				4.5€
Coca-Cola Zero				4.5€
Liptonic				4.5€
Limonade				4.5€
Orangina				4.5€
Ice-Tea				4.5€
Venezio San Bitter				6€

### TONIC BIO HYSOPE

Classique, Sureau, Citron, Concombre, Ginger Beer.	20 cl	6€
---	-------	----

### JUS DE FRUITS & NECTAR 25 cl 6€

*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

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





## 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	2.8€
Café double	5.6€
Café Noisette	3.5€
Café Frappé - orgeat ou vanille -	6€
Grand Crème	6€
Cappuccino	6€

### LES THÉS D'EXCEPTION GEORGE CANNON

4.8€

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.*





## SPIRITUEUX

### ARMAGNAC

Saint-Vivant	4 cl - 40°	14€
J. Dupeyron Hors d'Age 15 ans	4 cl - 40°	22€

### CACHAÇA

Abelha silver	4 cl - 40°	12€
Leblond	4 cl - 40°	14€
Abelha Gold	4 cl - 39°	18€

### CALVADOS

Christian Drouin VSOP	4 cl - 40°	24€
-----------------------	------------	-----

### COGNAC

Planat VS Bio	4 cl - 40°	18€
Martell VSOP	4 cl - 40°	26€
Pierre Ferrand « 10 Générations »	4 cl - 40°	32€
Hennessy XO	4 cl - 40°	48€
Bertrand Deboissac	4 cl - 40°	190€

### MEZCAL

Amores Espadin	4 cl - 41°	16€
Illegal Mezcal Reposado	4 cl - 40°	20€
La Escondida	4 cl - 40°	23€

### PORTO

Vallado 20 ans	4 cl - 19,5°	18€
----------------	--------------	-----

### TEQUILA

Jose Cuervo Tradicional Reposado	4 cl - 38°	11€
Butterfly Cannon	4 cl - 40°	16€
La Fortaleza Bianco	4 cl - 40°	24€
Patrón Anejo	4 cl - 40°	28€
Don Fulano Reposado	4 cl - 40°	35€
Clase Azul Reposado	4 cl - 40°	44€

### PISCO

La Diablada	4 cl - 43°	15€
-------------	------------	-----

## LIQUEURS

Crème (cassis, pêche, mûre, cacao)	9€
Baileys	9€
Disaronno Amaretto	9€
Cointreau	9€
Get 27 / 31	9€
Bénédictine	9€
Khalua	10€
Liqueur de violette	9€
Liqueur de Poire Williams	13€
Eau-de-vie « Poire Prisonnière »	15€
Luxardo Maraschino	10€
Chambord	11€
St-Germain	15€
Chartreuse Jaune	16€
Chartreuse Verte	16€





## 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°	17€
«Preziosa» Châtaigne	4 cl - 32°	17€
«Acquata» Nepita & Menthe	4 cl - 31°	17€
«Torréfaction» Café	4 cl - 29°	17€
ESPRIT Clémentine	4 cl - 45°	27€
ESPRIT Framboise	4 cl - 45°	27€

## RHUM

Tia U Massiciu	4 cl - 42°	11€
Black Tears Spiced	4 cl - 40°	11€
Acto 1903	4 cl - 40°	15€
Rum 970 Reserva 6 ans	4 cl - 40°	13€
Ryoma Japanese	4 cl - 40°	19€
Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl - 40°	15€
Zacapa 23 ans	4 cl - 40°	24€
Plantation XO	4 cl - 40°	28€
Angostura 1787	4 cl - 40°	31€
Zacapa XO	4 cl - 40°	40€

## VODKA

Belvedere	4 cl - 40°	11€
Alma	4 cl - 40°	11€
Beluga	4 cl - 40°	16€
Crystal Head	4 cl - 40°	25€

## WHISKY & BOURBON

Johnnie Black Label	<i>4 cl - 40°</i>	11€
Jack Daniel's	<i>4 cl - 40°</i>	11€
Four Roses Small Batch	<i>4 cl - 45°</i>	11€
Glendalough Double Barrel	<i>4 cl - 42°</i>	13€
Nikka from the Barrel	<i>4 cl - 51,4°</i>	18€
Aberlour 18 ans	<i>4 cl - 43°</i>	40€
Johnnie Blue Label	<i>4 cl - 40°</i>	52€
Glenmorangie Signet	<i>4 cl - 46°</i>	58€

## WHISKY TOURBÉ

Caol Ila 12 ans	<i>4 cl - 43°</i>	19€
Kilchoman	<i>4 cl - 46°</i>	25€
Lagavulin	<i>4 cl - 43°</i>	36€
Octomore 13.1	<i>4 cl - 49,2°</i>	54€



## 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 Vigne

---

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

---