



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.

Rooïbos «Hommage à Hokusai»

Rooïbos 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€
