# LA CARTE

par Franck Radiu

## *POUR COMMENCER*

**LE BOEUF 30€**

*Tartare de boeuf, foie gras fondant, brioche moelleuse*

**L'HUITRE 28€**

*Huître de l'étang de Diane grillée, anguille fumée et consommé de jambon ibérique*

**FRAICHEUR DE HOMARD 44€**

*Homard bleu en salade César, croûtons à l'huile d'olive, œuf de caille croustillant & velouté de laitue au corail*

**L'OEUF 26€**

*Oeuf frit croustillant, gambero rosso et caviar de hareng fumé*

**LE FOIE GRAS 34€**

*Foie gras poêlé, anchois fumés de Cantabria, granité de clémentines corses, bouillon de kombu*

## *LE PÊCHEUR*

**HOMARD BLEU 88€**

*Homard bleu maturé à l'essence de jambon ibérique, jeunes poireaux grillés & bisque concentrée*

**LES CHIPIRONS 38€**

*Chipirons frits, pressé de paëlla à l'encre de seiche, joue de boeuf en gardiane*

**LA RAIE 44€**

*Carré d'aile de raie rôti au beurre blanc, caviar & spaghetti de pommes de terre*

## *LE PRODUCTEUR*

**LE COCHON 46€**

*Cochon de lait travaillé de la tête au pied…*

**LE VEAU NUSTRALE 44€**

*Cannelloni de veau confit aux olives,*
*croustillants de polenta*

**L'AGNEAU 48€**

*Selle au sautoir, côtelette au foie gras, éclat de*
*champignons & velours d'épinards*

## *LE FROMAGE*

**LES FROMAGES CORSES 19€**

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

## *POUR FINIR*

**MENTHE ET CHOCOLAT 18€**

*Fraîcheur menthe, chocolat comme un « after eight »*

**FRUITS DE LA PASSION 18€**

(à commander en début de repas)

*Soufflé « minute » aux fruits de la passion et*
*sorbet exotique*

**LES POMMES 18€**

*Cuisinées comme une tatin, glace vanille de Tahiti*

**CHOCOLAT 70% 16€**

(à commander en début de repas)

*Moelleux magicien et sorbet 100% cacao par*
*Philippe Vincetti*

# CÔTÉ BAR

*PIATTINI À PARTAGER*

Croquettes de jambon ibérique 12€

Les patatas du Fesch 10€

Mini Cheese burgers 14€

Calamars frits et mayonnaise au citron vert 15€

Moules de l'étang de Diane à la Corse 12€

Gambas "Al Ajillo » grillées à l'ail et piment frais 18€

Assiette de jambon ibérique 32€

Assiette de charcuterie corse 26€

Tartare de thon rouge, avocat et sauce ponzu 20€

Huîtres de Diane au naturel (par 3 ou par 6) 12€ / 22€

Carpaccio de daurade, huile d'olive et citron vert 20€

Carpaccio de boeuf, sauce harry's bar 18€

# CARTE DES BOISSONS

## *COCKTAILS SUR-MESURE 16€*

*Envie d'un cocktail unique qui vous ressemble ?*
*Parlez-nous de vos envies, de vos inspirations,*
*nous leur donnerons vie ensemble.*

## *NOS SIGNATURES 15€*

**LE PROVENÇAL**
Gin Mattei, chartreuse verte, huile d'olive,
jus de citron vert frais, blanc d'œuf, basilic

**CARMIN**
Mezcal, jus de tomate et concombre, sirop d'hibiscus maison, jus de citron vert frais, basilic, piment d'espelette, graines de pavot, poivre noir

**AURORA**
Tequila silver 1800, sirop d'hibiscus maison, sirop d'agave,
jus d'ananas, jus de citron vert frais, sel Viking fumé

**L'IMMORTEL**
Gin Mattei l'immortel, limoncello, jus de citron vert frais,
sirop de vanille maison, blanc d'oeuf, poivre de Sichuan

**CAFÉ VELOURS**
Whisky PM 100% maïs Bio, U Massicciu torréfaction, purée de bananes maison, sirop de vanille maison, expresso, poivre long du Népal

**SOLÉA**
Vodka belvédère, liqueur saint germain, jus de citron vert frais,
sirop de baies roses maison, tonic Hysope fleur de sureau

**PAMPASOLE**
Vodka Belvédère, Italicus, sirop de bergamote, jus de citron vert frais,
suprêmes de pamplemousse rose, romarin

**PASSIONATA**
Rhum Havana especial, amaretto, purée de fruits de la passion,
jus d'ananas, jus de citron vert frais

**COCKTAIL DU JOUR**
Demandez-nous le...

## *NOS MOCKTAILS 12€*

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

**ROSE BAIE**
Tonic Hysope citron, sirop de baies roses maison, sirop de rose,
jus de citron vert frais, poivre citron de Sicile

**ALBA**
Jus de cranberry, purée de fruits rouges,
jus de citron vert frais, menthe, Orezza

**POMMERAIE**
Jus de pommes, purée de passion, jus de citron vert frais,
sirop de vanille maison

# *VINS ET CHAMPAGNES*

*Veuillez demander notre carte des vins.*

## LES CHAMPAGNES

**Maison Taittinger, Brut Cuvée Prestige MV** 18

**Maison Perrier Jouët, Blanc de blancs, MV** 28

## LES BLANCS

**Le délicat** 9
Notes légères et fruitées

**Le vibrant** 12
Fraicheur saline et florale

**Le charmeur** 15
Aromatique, zestes d'agrumes et fleurs blanches

**L'inoubliable** 22
Prestige et longueur infinie

## LES ROSÉS

**Le solaire** 8
Frais, notes de pêche et fleurs d'été

**Le rêveur** 12
Délicatesse et légèreté fruitée

## LES ROUGES

**Le tendre** 9
Fruits rouges et douceur épicée

**Le passioné** 12
Arômes de fruits mures et épices subtiles

**Le mysterieux** 15
Chaleur fruits noirs et tanins soyeux

**Le majesteueux** 22
Velours, profondeur et élégance

## LES EFFERVESCENTS

**Muscat pétillant domaine Casanova "or"** 8

## APÉRITIFS

| | | |
|---|---|---|
| Pastis | 3,5 cl - 45° | 4€ |
| Campari | 6 cl - 25° | 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€ |

## BIÈRE BOUTEILLE

| | | |
|---|---|---|
| Hoegaarden | 25 cl | 5€ |
| Pietra IPA | 33 cl | 7€ |
| Teslaquila | 33 cl | 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€ |
| Venezzio San Bitter | | | | 6€ |

## TONIC BIO HYSOPE

Classique, Sureau, Citron, Concombre, Ginger Beer 6€

## JUS DE FRUITS & NECTAR 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 | Nectar de Fraise |
| Jus de Fruit de la passion | Nectar d'Abricot |
| Jus de Pomme bio | Nectar de Pêche |
| Jus de Pomme-yuzu | Nectar de Poire |
| Jus de Tomate | Nectar de Mangue bio |

# COMPOSEZ VOTRE GIN TONIC (4cl)

## NOS GINS (4cl)

| | |
|---|---|
| *Yu No (gin sans alcool)* | *10€* |
| *Roku* | *11€* |
| *L'immortel Mattei* | *21€* |
| *U Massicciu* | *11€* |
| *Christian Drouin* | *17€* |
| *Générous Ceramic* | *14€* |
| *Pink Pepper* | *14€* |
| *Yu Gin* | *13€* |
| *Umami* | *11€* |
| *Anaë* | *11€* |
| *Quevedo Old Cask* | *17€* |
| *Quevedo Wild Herb* | *15€* |
| *Sorgin Sauvignon* | *15€* |
| *Bobby's* | *16€* |
| *Hendrick's* | *15€* |
| *No. 3 London Dry* | *15€* |
| *Tarquin's* | *17€* |
| *Sipsmith VJOP* | *19€* |
| *The Botanist* | *15€* |

## NOS TONIC BIO HYSOPE 6€

*Classique / Sureau / Citron / Concombre / Ginger Beer*

*Les boissons Hysope sont toutes produites en France, les arômes viennent de Provence et l'embouteillage se fait à Cognac. La composition est faite à partir de fruits, fleurs et plantes issues de l'agriculture biologique. La pureté de ces produits saura plaire aux palais les plus fins.*

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

## MEZCAL

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

## PORTO

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

## TEQUILA

| | | |
|---|---|---|
| Silver 1800 | 4 cl - 38° | 11€ |
| Butterfly Cannon | 4 cl - 40° | 16€ |
| La Fortaleza Bianco | 4 cl - 40° | 24€ |
| Patrón Anejo | 4cl - 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€ |
| «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

| | | |
|---|---|---|
| Cut & Dry | 4 cl - 40° | 11€ |
| Prohebicio | 4 cl - 40° | 15€ |
| 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 | 4 cl - 40° | 15€ |
| Exclusiva 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

| | | |
|---|---|---|
| Arlett pineau des Charentes | 4 cl - 40° | 11€ |
| Johnnie Black Label | 4 cl - 40° | 11€ |
| Jack Daniel's | 4 cl - 40° | 11€ |
| Wooldford | 4 cl - 45° | 18€ |
| Glendalough Double Barrel | 4 cl - 42° | 13€ |
| Nikka from the Barrel | 4 cl - 51,4° | 18€ |
| Aberlour 18 ans | 4 cl - 43° | 23€ |
| Johnnie Blue Label | 4 cl - 40° | 52€ |
| Glenmorangie Signet | 4 cl - 46° | 58€ |

## WHISKY TOURBÉ

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

# *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 Hokusaï»*
*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 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.*

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

## LES GLACES

*Vanille*
*Cacahuete*
*Café*
*Noisette*
*Nutella*
*Caramel beurre salé*
*Stracciatella*
*Rhum-Raisin*
*Menthe-Chocolat*
*Coco*

## LES SORBETS

*Chocolat*
*Fraise*
*Citron*
*Passion*
*Clémentine Corse*