



Carte du Bar

Champagnes Brut

	Verre 18cl	Magnum 1.5L	Bouteille 75cl
Amyot Cuvée Pinarello	12€		80€
Deutz		240€	95€
Bollinger			140€
Ruinart Blanc de Blanc			160€
Selosse-Pajon « Souvenir »			110€
Bruno Paillard Extra Brut			120€
Bruno Paillard Dosage Zéro			195€

Champagnes Rosés

Amyot Cuvée Pinarello	13€	95€
Laurent Perrier		140€
Ruinart		130€
Deutz Rosé		95€

Vin Pétillant

Muscat Pétillant Domaine Tanella	38€
----------------------------------	-----

Champagnes Millésimés

Philipponnat, Clos Des Goisses 2005	310€
Bollinger, La Grande Année 2007	300€
Moët et Chandon, Dom Pérignon 2013	350€
Roederer, Cristal 2002	1 250€
Roederer, Cristal 2004	900€
Roederer, Cristal 2009	700€
Taittinger « Comte de Champagne » 2000	700€

Apéritifs

Pastis 51, Ricard, Casanis, Pastis Damiani, Suze (4cl)	4€
Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Dry	5€
Cap Corse Rouge Mattei, Cap Corse Blanc Mattei, Cap Corse Rouge 0.0 (4cl)	5€
Muscat de Bernardini (18cl)	8€
Muscat Pétillant (18cl)	7€

Porto

Ramos Pinto 10 ans (8cl)	10€
Sandeman Fine White Porto (8cl)	8€

Bières Bouteilles

Pietra Ambrée Corse à la châtaigne (33cl)	5€
Pietra Limoncella	5€
Colomba, blanche Corse (25cl)	5€
Palazzu IPA (33cl)	7€
Palazzu Malvasia	7€
Corona (33cl)	7€

Bières Pression

Chjuca Blonde	15cl	3€
	25cl	5€
	50cl	9€

Soft Drinks

Coca Cola (33cl)	5€
Coca Cola Zéro (33cl)	5€
RedBull (33cl)	5€
Limonade, Orangina (25cl)	5€
Ginger Beer (20cl), Ginger Ale (20cl), Tonic Water (20cl)	5€
San Bitter (10cl)	5€
Sirop à l'eau :	3€
Fraise, Framboise, Citron, Menthe Verte, Pêche Blanche, Grenadine, Gingembre, Vanille, Rose, Fleur de Sureau, Pamplemousse, Jasmin, Orgeat, Fruit de la Passion	

Jus de Fruits (25cl)

Ananas, Abricot, Tomate, Cranberry, Pomme, Pêche, Banane	
Fraise, Orange, Maracuja, Poire, Mangue	5€

Jus de Fruits Pressés (25cl)

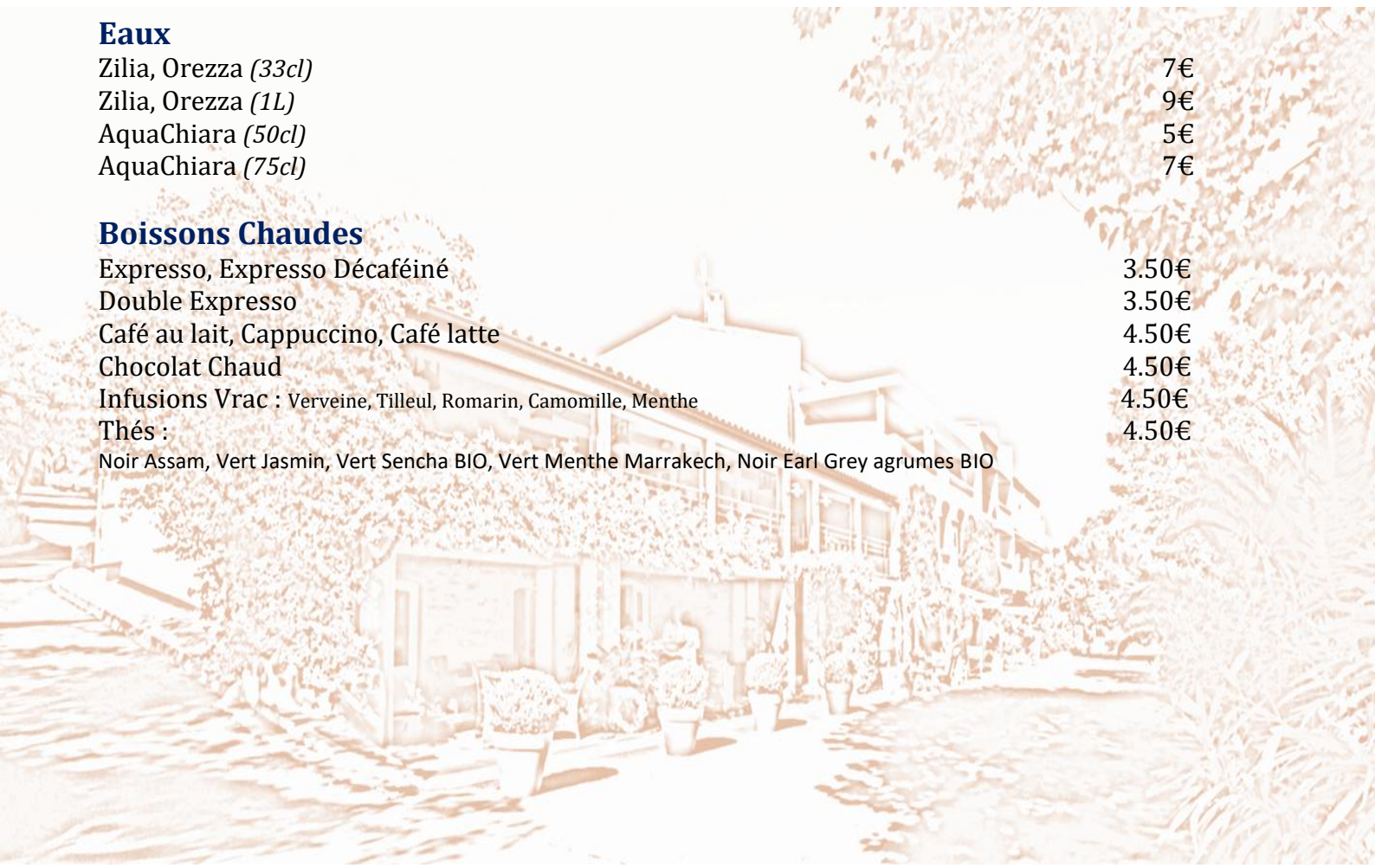
Orange, Citron, Pamplemousse (selon arrivage)	7€
---	----

Eaux

Zilia, Orezza (33cl)	7€
Zilia, Orezza (1L)	9€
AquaChiara (50cl)	5€
AquaChiara (75cl)	7€

Boissons Chaudes

Expresso, Expresso Décaféiné	3.50€
Double Expresso	3.50€
Café au lait, Cappuccino, Café latte	4.50€
Chocolat Chaud	4.50€
Infusions Vrac : Verveine, Tilleul, Romarin, Camomille, Menthe	4.50€
Thés :	4.50€
Noir Assam, Vert Jasmin, Vert Sencha BIO, Vert Menthe Marrakech, Noir Earl Grey agrumes BIO	



Cocktails Long Drinks (35cl)

Pêcheuse	15€
Charleuse, jus de pêche, crème de pêche, sirop de jasmin	
Myrtorito	15€
Liqueur de myrte, citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade, tonic	
Big Cosmo	15€
Vodka, triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry, limonade	
Sea Breeze	15€
Vodka, jus de cranberry, pamplemousse pressé, citron vert	
18h45	15€
Vodka, jus de maracuja, sirop de pamplemousse, ginger ale	
Chrislem	15€
Vodka, Chambord, fraises fraîches, menthe fraîche, ginger beer	
Pom'Poire	15€
Vodka, liqueur de pomme verte, jus de poire, sirop de vanille	
Sam	15€
Gin, liqueur de yuzu, pulpe d'orange, menthe fraîche, limonade	
Mule Rose	15€
Gin, citron vert, ginger beer, sirop de rose	
Flora Dora	15€
Gin, jus de citron vert, sirop de framboise, ginger beer	
Mousse Rose	15€
Gin, jus de Pamplemousse pressé, sirop de rose, tonic	
Fleur de Passion	15€
Rhum blanc agricole, liqueur de fleur de sureau, jus de maracuja, fruit de la passion, citron vert	
Mango Colada	15€
Rhum blanc agricole, jus de mangue, crème de coco	
Sangria Rosé Minute	15€
Vin rosé, triple sec, pamplemousse, fraises et framboises, sirop de pêche	
Charlezotti	15€
Gin, fraise, pulpe d'orange, menthe fraîche, charleuse	

Cocktails Short Drinks (20cl)

Franchiseuse	12€
Gin, framboise, sirop de gingembre, charleuse	
French Connection	12€
Cognac, Amaretto	
Bramble	12€
Gin, liqueur de mûre, jus de citron, sucre de canne	
Mikan	13€
Liqueur de mandarine japonaise, rhum cubain, framboise, sirop de sucre	
Margarita	12€
Téquila, triple sec, jus de citron vert	
Orange Marga'	12€
Téquila, Triple sec, Orange pressée	
Sugar Shack	12€
Téquila, triple sec, citron vert, sirop d'érable	
Scottish Plum	12€
Whisky, liqueur de prune japonaise, liqueur d'Amaretto	
Corsican Julep	12€
Whisky PM (Corse), menthe fraîche, sucre	
Zuyu	14€
Yuzugin (Japon), liqueur de yuzu japonaise, écorce d'orange, sirop de sucre, poivre de timut	
Mr Gimlet	12€
Gin, citron jaune, concombre, sirop de thym maison	
Corn Sour	12€
PM Corn, cassonade, citron vert	

Cocktails au Champagne (18cl)

Pinarello	16€
Champagne brut, jus de fraise, liqueur de vanille	
Cosmo' Royal	16€
Vodka, triple sec, jus de cranberries, citron vert, champagne brut	
Fabiola	16€
Calvados, crème de pêche, champagne brut	
Bellini	16€
Crème de pêches, purée de pêche, prosecco	

Cocktails sans alcool (35cl)

Sweety	12€
Jus d'ananas, jus de fraise, citron vert, sirop de framboise	
Réveil	12€
Orange pressée, fraises fraîches, limonade	
L'Exotic	12€
Jus de mangue, jus d'ananas frais, banane fraîche, citron vert	
A.C.E Maison	12€
Orange et citron pressés, jus de carotte	
Agrum'	12€
Orange, pamplemousse et citron vert pressés	
Le Green	12€
Pomme, Concombre et menthe fraîche	
Virgin Fleur de Passion	12€
Jus de mangue, fruit de la passion, sirop de fleur de sureau, citron vert	
Virgin Spritz	12€
San Bitter, eau gazeuse, orange pressée	
Virgin Mojito	12€
Menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade, jus de pomme, ginger ale	
Virgin Colada	12€
Jus d'Ananas, crème de coco	

Pour les cocktails classiques, faites appel à nos barmans !



Alcools Blancs et Bruns (4cl)

Vodkas:

Bear Brothers	8€
Belvédère	12€

Rhums:

Havana Club 3ans	8€
Havana Club 7ans	12€
Trois Rivières Blanc	8€
Trois Rivières Ambré	8€
Zacapa 23 ans	15€
Eminente	15€
Matusalem 15ans	15€
Pyrat « XO Reserve »	14€

Tequila:

Aluzar Blanco	8€
---------------	----

Cachaça :

Cachaça Leblon	8€
----------------	----

Accompagnements:

Tonic, Coca Cola, Jus de Fruit ...	2€
------------------------------------	----

Whiskies (4cl)

Corse

P.M Tourbé	14€
P.M Signature	8€
P.M Single Corn	10€
P.M Red Oak	15€
P.M 13 ans	17€

Ecosse

-Blend

Johnny Walker "Red Label"	8€
Johnny Walker "Black Label"	14€

-Malt

Highland

Balvenie 12 ans "Single Barrel"	13€
---------------------------------	-----

Speysides

Cardhu 12 ans "Amber Rock"	14€
----------------------------	-----

Islay

Ardbeg 10 ans	14€
---------------	-----

Irlande

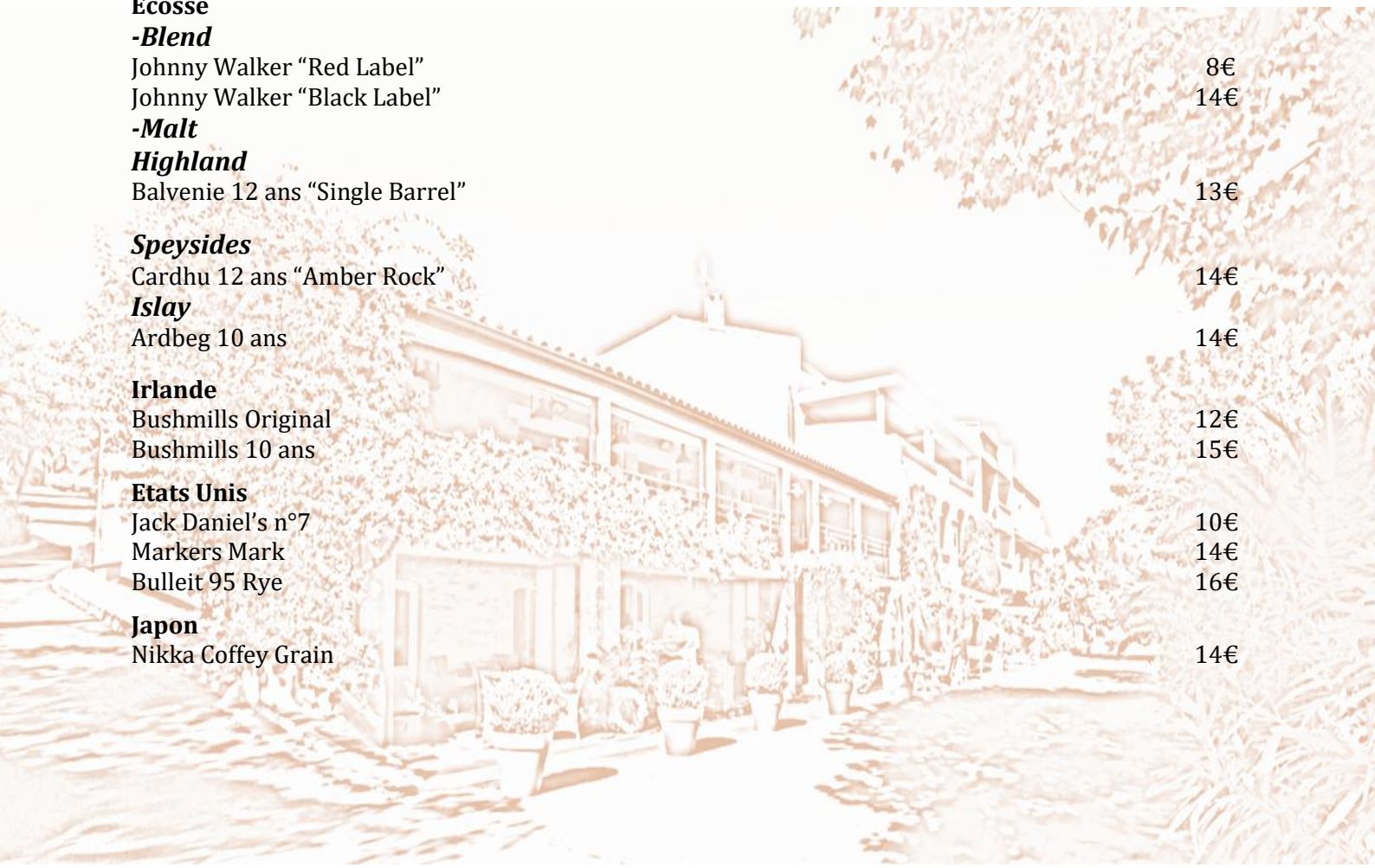
Bushmills Original	12€
Bushmills 10 ans	15€

Etats Unis

Jack Daniel's n°7	10€
Markers Mark	14€
Bulleit 95 Rye	16€

Japon

Nikka Coffey Grain	14€
--------------------	-----



Gins:

Royaume Uni

Beefeater	8€
Bombay London Dry Gin	8€
Hendrick's Gin	14€
Tanqueray London Dry Gin	10€

Corse

Gin de Murtoli	16€
Endemic (Damiani)	12€
Mattei Distilled Gin	12€
Mattei Clémentine	12€

France Métropolitaine

Bear Brothers BB9, gin bergamote	10€
Le Blue Denim	12 €

Japon

Yuzugin	16€
---------	-----

Eaux de vie et Liqueurs (4cl)

Liqueurs Corse :

Liqueur de Myrte, Liqueur de Châtaigne	10€
Liqueur de Maquis Aliméa (cédrat), Nuciola (noisette de Cervione), Abricot, Menthe	

Eaux de vie Corse :

Myrte, Cédrat, Châtaigne, Eau de vie de Raisin	12€
--	-----

Liqueurs

Kalhua, Amaretto, Manzana Verde, Get 27, Get 31	12€
Bailey's	12€
Cointreau, Grand Marnier, Anisette Marie Brizard	12€

Liqueurs Japonaises :

Yuzu, Mandarine, Prune	12€
------------------------	-----

Eau-de-vie Japonaise :

Tarakura Kuri	16€
---------------	-----

Cognacs

Rémy Martin VSOP	10€
Rémy Landier	14€

Bas Armagnac

Domaine Tariquet VSOP	12€
-----------------------	-----

Calvados

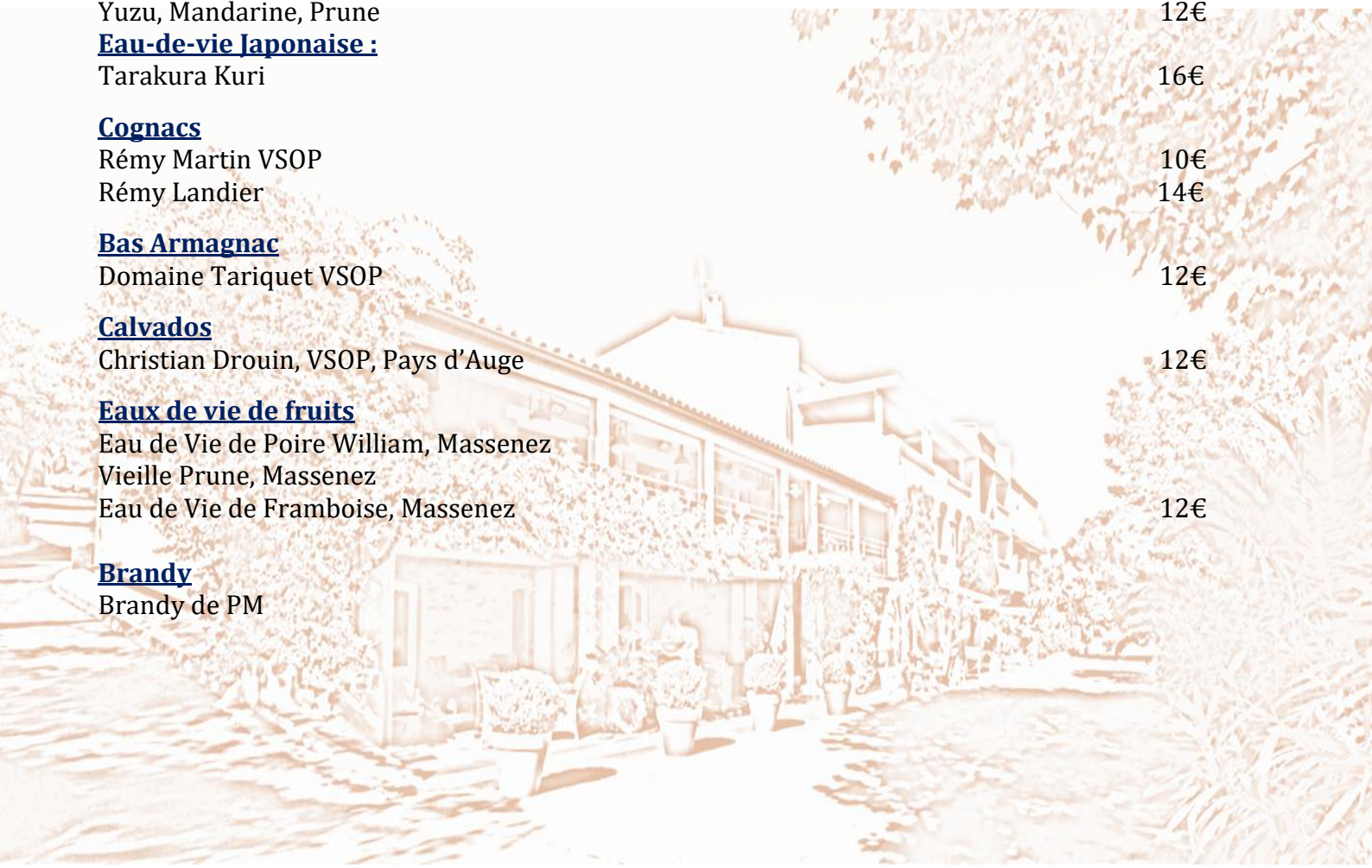
Christian Drouin, VSOP, Pays d'Auge	12€
-------------------------------------	-----

Eaux de vie de fruits

Eau de Vie de Poire William, Massenez	
Vieille Prune, Massenez	
Eau de Vie de Framboise, Massenez	12€

Brandy

Brandy de PM	
--------------	--



BRASSERIE
Carte des Vins

Verre de vin... 12cl	10€
Verre de vin Supérieur 12cl	12€

Ajaccio et ses alentours...

BLANCS : 75cl

Domaine de Tremica « Abbramante » 2024 VDF Ajaccio	54€
--	-----

Fruité, Floral, Rond, Belle Fraîcheur

Domaine de la Sorba 2024 AOC Ajaccio	46€
--------------------------------------	-----

Minéral, Note de Framboise

Domaine de Tarra di l'Apa « Aeterna » 2023 AOC Ajaccio	48€
--	-----

Note d'Agrumes et de Fruits Frais

ROUGES : 75cl

Domaine de Tarra di l'Apa « Regina » 2022 AOC Ajaccio	55€
---	-----

Vieillessement en fut, Belle rondeur en bouche

Domaine de Tarra di l'Apa « Aeterna » 2023 AOC Ajaccio	48€
--	-----

Fruit Rouge, Aromes d'Epice et de Poivre

ROSES : 75cl

Domaine de la Sorba 2025 AOC Ajaccio	46€
--------------------------------------	-----

Belle tension, Gourmand

Calvi et ses alentours...

BLANCS : 75cl

Domaine de Renucci « Pitraïa » 2022 AOC Calvi 	46€
---	-----

Beurré, Toasté, Belle rondeur en bouche, Belle Fraîcheur

Chateau Prince Pierre Napoléon Bonaparte, cuvée « Argentella » 2023 	52€
---	-----

Minéral, Belle Acidité

Clos Landry « Roche Mer » 2022 VDF 	68€
--	-----

Très Minéral, Côté Salin

ROUGES : 75cl

Chateau Prince Pierre Napoléon Bonaparte, cuvée « Argentella » 2023 	46€
---	-----

Léger sur le Fruit Rouge (Fraise), Servi légèrement Frais

Chateau Prince Pierre Napoléon Bonaparte, cuvée « Bleu Impérial », Cinsault 2023 	66€
--	-----

Léger sur le Fruit Rouge (Fraise), Servi légèrement Frais

Clos Landry « Roche Mer » 2022 VDF 	68€
--	-----

Bonne Intensité sur le Fruit

ROSES : 75cl

Chateau Prince Pierre Napoléon Bonaparte, 2025 	46€
--	-----

Bel Equilibre

Figari et ses alentours...

BLANCS :

75cl

Domaine de Tanella, cuvée « Préstige » cuvée « Alexandra » 2025
Belle Tension minéral, notes florales délicates

42€

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Françoise » 2023 AOP
100% Genovese, Rond et Floral

46€

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Jules » 2024 AOP
Minéral et Floral

46€

ROUGES :

75cl

Domaine de Tanella, clos Marc Aurèle 2022
Profil gourmand marqué par des Fruits Rouges

38€

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Colette » 2024 AOP
Rouge léger, Sur le Fruit

46€

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Jules » 2023 AOP
Belle Rondeur en bouche

48€

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Joséphine » 2024 AOP
Léger, Servi légèrement Frais

46€

ROSES :

75cl

Domaine de Tanella, clos Marc Aurèle 2025
Rosé expressif aux notes de Fruits Rouges frais

38€

Patrimonio et ses alentours...

BLANCS :

75cl

Clos Canereccia « CC Amphore » 2022
Vin élégant, Belle rondeur en bouche

64€

Domaine Giacometti, « cuvée de l'Agriate » 2024 AOC
Vin aromatique, Notes d'Agrumes



46€

Domaine Giacometti, « cuvée Sarah » 2024 AOC
Note Légère d'Agrumes



56€

Domaine Gentile « Catena » 2025 AOC
Belle Fraîcheur, Note de Fruits Frais



46€

Domaine Gentile « Grande Expression » 2023 AOC
Vin Toasté, Bel Equilibre



46€

Domaine Paradella « Aldilà » 2025
Belle minéralité

48€

Domaine Yves Leccia « YL » 2025 IGP Île de Beauté
Fraîcheur, Belle Acidité, Gouleyant



48€

Domaine Yves Leccia « Biancu Marinu » 2024
Minéral, Note de Pêche de Vigne



56€

Clos Venturi cuvée « 1769 », 2024
Minéral, Note d'Agrumes, Fleurs Blanches



42€

ROUGES :

Domaine Paradella « Aldilà » 2024 <i>Fin tanique et puissant</i>	48€
Clos Canereccia « CC Amphore » 2020  <i>Vin basé sur le Fruit, Belle rondeur</i>	64€
Domaine Paradella 2021 AOC Patrimonio <i>Rond Ample, Fruit Rouge, Belle Puissance, Vin Équilibré, Tanin Fondu</i>	95€
Domaine Gentile « cuvée Grande Expression » 2017  <i>Belle Puissance, Tonique</i>	68€
Domaine Giacometti, « Le vin coule dans nos veines » 2023 AOC  <i>Sur le Fruit Rouge, Tonique</i>	48€
Domaine Giacometti, « cuvée Sarah » 2021 AOC  <i>Note de Fruit Rouge et Noir</i>	56€
Clos Venturi cuvée « 1769 », 2023  <i>Note de Fruit Rouge légèrement poivré</i>	42€

ROSES :

Domaine Giacometti « cuvée de l'Agriate » 2023 VDF  <i>Belle tension, Gourmand</i>	75cl 46€
--	-------------

Porto Vecchio et ses alentours...

BLANCS :

Domaine de Granajolo « Monika » 2024 AOC Porto Vecchio  <i>Très Fruité sur la Pêche, Fruit Exotique, Belle Minéralité</i>	75cl 39€
Domaine de Granajolo « J » 2023 AOC Porto Vecchio  <i>Fruit mûr, Gras, Rond, Minéral</i>	46€

ROUGES :

Domaine de Granajolo « Confidentiel » 2021 AOC Porto Vecchio  <i>Fruits Rouges Très Croquants en Bouche, Belle Fraîcheur</i>	75cl 58€
Domaine de Granajolo « J » 2021 AOC Porto Vecchio  <i>Fruits rouges, Gourmand</i>	46€
Domaine Fiumicicoli « Sciacarellu » 2023 IGP  <i>Léger, Sur le Fruit Rouge</i>	46€

Ghisonaccia et ses alentours...

BLANCS :

Domaine Mondange « Primizia » 2025 IGP Ile de Beauté <i>Muscat, Vin Sec, Souple</i>	75cl 39€
--	-------------

ROSES :

Domaine Marquilliani « Rosé Gris » 2025 AOC Corse <i>Très Clair et Fruité (Agrumes, Pêche) avec une Belle Tension</i>	75cl 46€
Domaine Mondange « Primizia » 2025 IGP Ile de Beauté <i>Minéral, Belle Tension</i>	38€

Bonifacio et ses alentours...

BLANCS :

75cl

Domaine Zuria « Santa Giulia » 2024 IGP Île de Beauté 
Vin Ample, Rond, Minéral avec une Belle Fraîcheur, Légèrement Beurré

110€

Buzzo Bunifaziu 2024 IGP Île de Beauté 
Vin sur la Minéralité, la Tension tout en Fraîcheur sur les Agrumes

48€

ROUGES :

75cl

Domaine Zuria « Initial » 2023 IGP Île de Beauté 
Vin sur l'Expression des Fruits Rouges Très Croquant, Légèrement Epicé et Très Frais

58€

Domaine de Tarra di Sognu 2021 IGP Île de Beauté 
Vin Puissant, Fruité, Tanin Fondu, Élégant de

105€

Domaine de Tarra di Sognu 2020 IGP Île de Beauté 
Vin Puissant, Fruité, Tanin Fondu, Élégant

100€

Domaine de Tarra di Sognu 2019 IGP Île de Beauté 
Vin Puissant, Fruité, Tanin Fondu, Élégant

95€

ROSES :

75cl

Domaine Zuria « Aria » 2025 IGP Île de Beauté 
Belle tension tout en Fraîcheur

48€

Buzzo Bunifazziu 2024 IGP Île de Beauté 
Belle tension, Equilibré

48€

Sartène et ses alentours...

BLANCS :

75cl

Domaine Sant'Armettu « Rosumarinu » 2023 AOC Sartène 
Vin Vif, Belle Fraîcheur, Arômes Floraux (Fleurs Blanches)

39€

ROUGES :

75cl

Domaine Comte Abbattucci « Ministre Impérial » 2020 Vin de France 
Vin avec une Belle Complexité et Caractère, Fruit Mûr et Acidulé avec des Tanins Légèrement Fondu

110€

Domaine Sant'Armettu « Elegante » 2022 IGP Île de Beauté 
Vin sur le Fruit, Légèrement Mentholé tout en Fraîcheur et sur la Légèreté du Grenache

44€

Domaine Sant'Armettu « Burghese » 2019 IGP Île de Beauté 
Vin Rond, sur la Fraîcheur avec une Belle Amertume et une Belle Minéralité

100€

Domaine Comte Abbattucci « Faustine » 2023 Vin de France 
Vin Léger sur le Fruit, Belle Tension et Acidité, Gourmand

62€

Domaine Comte Abbattucci « Monte Bianco » 2023 Vin de France 
Vin Gourmand, Suave, sur les Fruits Rouges (Fraise, Cerise) mais aussi la Myrte

95€



<i>Vins Continentaux...</i>	75cl
COTES DU RHÔNES BLANCS :	
Domaine E. Guigal « Côte du Rhône » 2019	32€
COTES DU RHÔNES ROUGES :	
Côte-Rôtie Carmina 2023, Pierre Jean Villa	156€
Cornas Graeme et Julie 2022	128€
Saint Joseph Préface 2024	58€
BOURGOGNES ROUGES :	
Fixin 1 ^{er} cru, Clos de la perrière « Monopole » Domaine Joliet	136€
Savigny-Les-Beaune 1 ^{er} cru, Clos des Guettes 2023	116€
Mercurey, « Simplement » 2022, Domaine Theulot-Juillot	64€
BOURGOGNES BLANCS :	
Meursault de Blagny 1 ^{er} cru, Château Meursault-Blagny contrôlée 2023	144€
BORDEAUX ROUGES :	
Lalande De Pomerol 2020, Clos des Tuileries	58€
VALLEE DE LA LOIRE BLANC :	
Domaine des Petits Quarts « Mea Culpa » Anjou Blanc 2023	44€
Thibaud Boudignon « Anjou Blanc » 2021	44€
VALLEE DE LA LOIRE ROUGE :	
Domaine des Giraudières Château Gaillard, « Anjou Village Brissac » 2018	35€
CÔTE CATALAGNE :	
Vin Nature, Domaine Vinci « Roc » 2023, Grenache, Vin de France	45€
Château L'espigne Fitou « Jean Cassagnol » 2022 	42€



HÔTEL

Le Pinarello

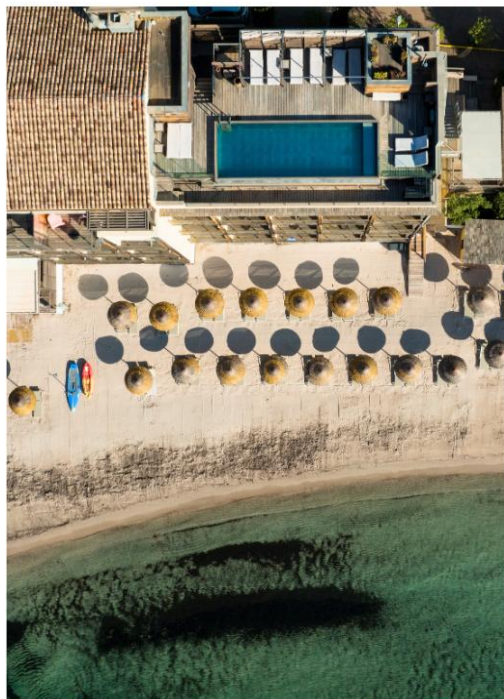
Venez vivre une expérience exceptionnelle dans notre hôtel de 33 chambres, idéalement situé en bord de mer. Offrez-vous une vue spectaculaire sur la mer et profitez du cadre tranquille et raffiné qui vous entourera tout au long de votre séjour.

Accédez directement à notre plage aménagée, un véritable havre de paix, parfaite pour des moments de détente ou des baignades revigorantes. Et pour une expérience encore plus inoubliable, découvrez notre piscine sur le toit, où vous pourrez nager tout en admirant le panorama à couper le souffle.

Que vous soyez en quête de repos ou d'aventure, notre hôtel est l'endroit rêvé pour allier confort, nature et bien-être.



Et pendant que la baie de Pinarello s'étire à vos pieds, vous n'avez plus qu'à savourer l'instant.



EXPERIENCES

exclusive

Envie de prendre le large en toute liberté ? Nous vous proposons la location à la journée de nos deux semi-rigides, idéals pour découvrir les côtes, pêcher ou simplement profiter d'une sortie en mer entre amis ou en famille.

Conditions : location réservée aux personnes titulaires du permis côtier.



Une journée inoubliable en mer

