

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€
Leclerc Briant 1 ^{er} Cru extra brut			90€
Selosse-Pajon « Souvenir »			110€

Champagnes Rosés

Amyot Cuvée Pinarello	13€		95€
Laurent Perrier			140€
Ruinart			130€
Deutz Rosé			95€
Muscat Pétillant Domaine Tanella			38€

Champagnes Millésimés

Philipponnat, Clos Des Goisses 2005			310€
Bollinger, La Grande Année 2000			420€
Bollinger, La Grande Année 2007			300€
Moët et Chandon, Dom Pérignon 2003			350€
Roederer, Cristal 2002			1 250€
Roederer, Cristal 2004			900€
Roederer, Cristal 2009			700€
Taittinger « Comte de Champagne » 2000			520€

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 (8cl)	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 (25cl) :	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)

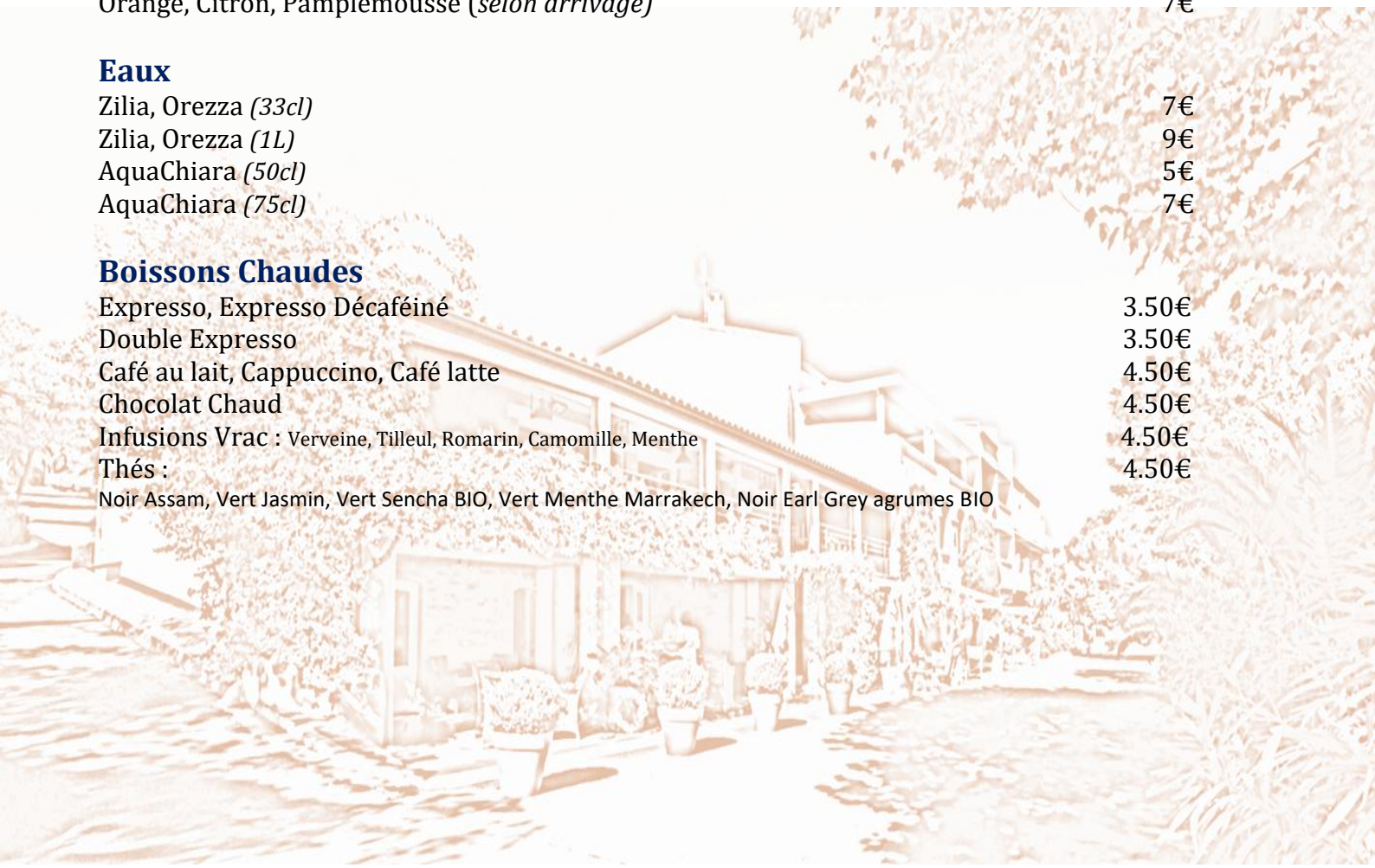
Orange, Citron, Pamplemousse (selon arrivage)	7€
---	----

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, 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, cointreau, 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, romarin, 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€
Purée de pêche maison, 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	

***Nos cocktails sont élaborés avec des fruits frais.
Pour les cocktails classiques, faites appel à nos barmans !***



Alcools Blancs et Bruns (4cl)

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€
---------	-----

Vodkas:

Bear Brothers	8€
Belvédère	12€

Rhums:

Havana Club 3ans	8€
Havana Club 7ans	12€
Trois Rivières Blanc	8€
Trois Rivière 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)

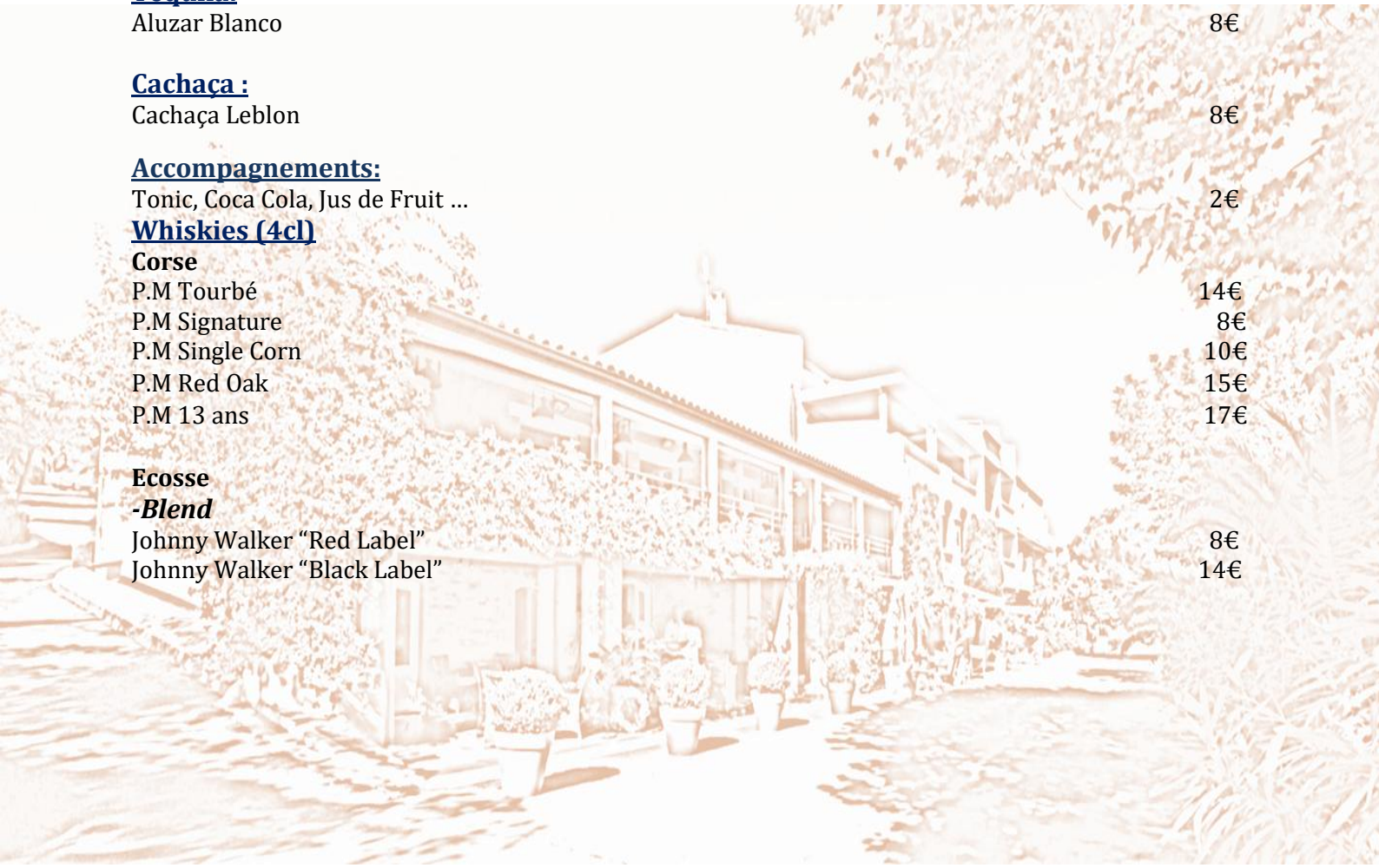
Corse

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€

Eaux de vie et Liqueurs (4cl)

Liqueurs Corse :

Liqueur de Myrte, Liqueur de Châtaigne 10€

Aliméa (cédrat), Nuciola (noisette de Cervione), Abricot,
L'Imperatrice (Mandarine), Campana (Limoncello), 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 12€

Vieille Prune, Massenez

Eau de Vie de Framboise, Massenez 12€

Brandy

Brandy de PM 13€



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

Ajaccio et ses alentours...

BLANCS : 75cl

Domaine de Tremica « Abbramante » 2023 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€
Viellissement 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 2023 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, 2024  46€
Bel Equilibre

Figari et ses alentours...

BLANCS : 75cl

Domaine de Tanella, cuvée « Préstige » cuvée « Alexandra » 2025 42€
Belle Tension minéral, notes florales délicates

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Françoise » 2023 AOP 46€
100% Genovese, Rond et Floral

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Jules » 2023 AOP 46€
Minéral et Floral

ROUGES : 75cl

Domaine de Tanella, clos Marc Aurèle 2022 38€
Profil gourmand marqué par des Fruits Rouges

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Colette » 2022 AOP 46€
Rouge léger, Sur le Fruit

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Jules » 2023 AOP 48€
Belle Rondeur en bouche

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Joséphine » 2023 AOP 46€
Léger, Servi légèrement Frais

ROSES : 75cl

Domaine de Tanella, clos Marc Aurèle 2025 38€
Rosé expressif aux notes de Fruits Rouges frais

Patrimonio et ses alentours...

BLANCS : 75cl

Clos Canereccia « CC Amphore » 2022 64€
Vin élégant, Belle rondeur en bouche

Domaine Giacometti, « cuvée de l'Agriate » 2023 AOC  46€
Vin aromatique, Notes d'Agrumes

Domaine Giacometti, « cuvée Sarah » 2024 AOC  56€
Note Légère d'Agrumes

Domaine Gentile « Catena » 2024 AOC  46€
Belle Fraîcheur, Note de Fruits Frais

Domaine Gentile « Grande Expression » 2023 AOC  46€
Vin Toasté, Bel Equilibre



Domaine Yves Leccia « YL » 2023 IGP Île de Beauté  48€
Fraîcheur, Belle Acidité, Gouleyant

Domaine Yves Leccia « Biancu Marinu » 2024  56€
Minéral, Note de Pêche de Vigne

Clos Venturi cuvée « 1769 », 2024  42€
Minéral, Note d'Agrumes, Fleurs Blanches


ROUGES :

Domaine Paradella « Aldilà » 48€
Fin tannique et puissant

Clos Canereccia « CC Amphore » 2020  64€
Vin basé sur le Fruit, Belle rondeur

Domaine Paradella 2021 AOC Patrimonio 95€
Rond Ample, Fruit Rouge, Belle Puissance, Vin Équilibré, Tanin Fondu

Domaine Gentile « cuvée Grande Expression » 2016  68€
Belle Puissance, Tonique

Domaine Giacometti, « Le vin coule dans nos veines » 2023 AOC  48€
Sur le Fruit Rouge, Tonique

Domaine Giacometti, « cuvée Sarah » 2021 AOC  56€
Note de Fruit Rouge et Noir

Clos Venturi cuvée « 1769 », 2023  42€
Note de Fruit Rouge légèrement poivré

ROSES :

Domaine Giacometti « cuvée de l'Agriate » 2023 VDF  46€
Belle tension, Gourmand

Domaine Gentile « Catena » 2024 AOC  46€
Note d'Agrumes, Belle Rondeur

Domaine Yves Leccia, 2024  44€
Belle Tension, Équilibré

Porto Vecchio et ses alentours...

BLANCS :

Domaine de Granajolo « Monika » 2023 AOC Porto Vecchio  39€
Très Fruité sur la Pêche, Fruit Exotique, Belle Minéralité

Domaine de Granajolo « J » 2021 AOC Porto Vecchio  46€
Fruit mûr, Gras, Rond, Minéral

Domaine Fiumicicoli « Vassilia » 2024  49€
Vin Toasté, Légèrement Vanillé


75cl

75cl




ROUGES :


75cl

Domaine de Granajolo « Confidentiel » 2021 AOC Porto Vecchio 
Fruits Rouges Très Croquants en Bouche, Belle Fraîcheur

58€

Domaine de Granajolo « J » 2021 AOC Porto Vecchio 
Fruits rouges, Gourmand

46€

Domaine Fiumicicoli « Sciacarellu » 2023 IGP 
Léger, Sur le Fruit Rouge

46€

Ghisonaccia et ses alentours...

BLANCS :

75cl

Domaine Mondange « Primizia » 2023 IGP Ile de Beauté
Muscat, Vin Sec, Souple

39€

ROSES :

75cl

Domaine Marquilliani « Rosé Gris » 2024 AOC Corse
Très Clair et Fruité (Agrumes, Pêche) avec une Belle Tension

46€


Domaine Mondange « Primizia » 2023 IGP Ile de Beauté
Minéral, Belle Tension

38€


Bonifacio et ses alentours...

BLANCS :


75cl

Domaine Zuria « Santa Giulia » 2023 IGP Île de Beauté 
Vin Ample, Rond, Minéral avec une Belle Fraîcheur, Légèrement Beurré

95€

Domaine Zuria « Crocci » 2022 IGP Île de Beauté 
Elevé en foudre, Belle tension

110€

Buzzo Bunifaziu 2023 IGP Île de Beauté 
Vin sur la Minéralité, la Tension tout en Fraîcheur sur les Agrumes


48€

ROUGES :

75cl

Domaine Zuria « Initial » 2020 IGP Île de Beauté 
Vin sur l'Expression des Fruits Rouges Très Croquant, Légèrement Epicé et Très Frais

58€

Domaine Zuria « Stintinu » 2020 IGP Île de Beauté 
Vin sur les Fruits Rouges Confits, Tanin Souple, Bouche Ample et Ronde

95€

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€




ROSÉS : 75cl

Domaine Zuria « Aria » 2023 IGP Île de Beauté  48€
Belle tension tout en Fraîcheur

Buzzo Bunifazziu 2024 IGP Île de Beauté  48€
Belle tension, Equilibré


Sartène et ses alentours...


BLANCS : 75cl

Domaine Sant'Armettu « Rosumarinu » 2023 AOC Sartène  39€
Vin Vif, Belle Fraîcheur, Arômes Floraux (Fleurs Blanches)

Domaine Sant'Armettu « Myrtus » 2023 IGP Île de Beauté  58€
Vin avec une Belle Rondeur, de Beaux Amers, Fruité


ROUGES : 75cl

Domaine Comte Abbatucci « Ministre Impérial » 2020 Vin de France  110€
Vin avec une Belle Complexité et Caractère, Fruit Mûr et Acidulé avec des Tanins Légèrement Fondus

Domaine Sant'Armettu « Elegante » 2022 IGP Île de Beauté  44€
Vin sur le Fruit, Légèrement Mentholé tout en Fraîcheur et sur la Légèreté du Grenache

Domaine Sant'Armettu « Burghese » 2019 IGP Île de Beauté  100€
Vin Rond, sur la Fraîcheur avec une Belle Amertume et une Belle Minéralité

Domaine Comte Abbatucci « Faustine » 2023 Vin de France  62€
Vin Léger sur le Fruit, Belle Tension et Acidité, Gourmand

Domaine Comte Abbatucci « Monte Bianco » 2021 Vin de France  95€
Vin Gourmand, Suave, sur les Fruits Rouges (Fraise, Cerise) mais aussi la Myrte

Vins Continentaux... 75cl

COTES DU RHÔNES BLANCS :

Domaine E. Guigal « Côte du Rhône » 2019 32€

Domaine E. Guigal « Condrieu » 2019 84€

Domaine E. Guigal « Hermitage » Blanc 2018 92€

COTES DU RHÔNES ROUGES :

Côte-Rôtie Carmina 2023, Pierre Jean Villa 156€

Cornas Graeme et Julie 2022 128€

Saint Joseph Préface 2024 58€

Domaine E. Guigal, « Hermitage » 2017 95€

Domaine E. Guigal, Côte Rôtie « Château d'Ampuis » 2016 260€

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€
Chablis 1 ^{er} Cru, Bas de Fourchaume, 2023 AOC	68€

BORDEAUX ROUGES :

Lalande De Pomerol 2020, Clos des Tuileries	58€
Château d'Alverne, « Saint-Emilion Grand Cru » 2018	125€

VALLEE DE LA LOIRE BLANC :

Domaine des Petits Quarts « Mea Culpa » Anjou Blanc	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, <i>Vin de France</i>	45€
Château L'espigne Fifou « Jean Cassagnol » 2022 	42€

