



Carte du Bar

Champagnes Brut

	Verre	Magnum	Bouteille
Amyot Cuvée Pinarello	12€		75€
Deutz		240€	95€
Bollinger			130€
Ruinart Blanc de Blanc			150€
R de Ruinart			95€
Leclerc Briant 1 ^{er} Cru extra brut			90€

Champagnes Rosés

Amyot Cuvée Pinarello	13€		85€
Laurent Perrier			140€
Ruinart			130€
Deutz Rosé			95€

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	6€
Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Dry, Ramazotti	8€
Cap Corse Rouge Damiani, Cap Corse Blanc Damiani	8€
Muscat du Cap Corse, Muscat Doux	8€
Muscat Pétillant	6€

Portos

Ramos Pinto 10 ans	10€
Sandeman Fine White Porto	8€

Bières Bouteilles (33cl)

Pietra Ambrée Corse à la châtaigne		7€
Colomba, blanche Corse		7€
Palazzu IPA		7€
Palazzu Blanche à l'immortelle		7€
Palazzu Malvasia		7€
Paolina Blonde au miel corse		7€
Corona		7€

Bières Pression

Paolina Blonde	15cl	3€
	25cl	6€
	50cl	11€

Soft Drinks

Coca Cola (33cl)		6€
Coca Cola Zéro (33cl)		6€
RedBull (33cl)		6€
Limonade, Orangina, Schweppes tonic (25cl)		6€
Thomas Henry: Ginger Beer(20cl), Ginger Ale(20cl), Tonic Water(20cl)		6€
San Bitter(10cl)		6€
Sirop à l'eau :		3€
Fraise, Framboise, Citron, Menthe Verte, Pêche Blanche, Grenadine, Gingembre, Vanille, Rose, Fleur de Sureau, Pamplemousse, Jasmin, Orgeat		

Jus de Fruits (25cl)

Ananas, Abricot, Tomate, Cranberry, Pomme, Pêche, Banane		
Fraise, Orange, Maracuja, Poire, Mangue, Pamplemousse rose		6€

Jus de Fruits Pressés

Orange, Citron, Pamplemousse (<i>selon arrivage</i>)		9€
--	--	----

Eaux

Zilia, Orezza (33cl)		7€
Zilia, Orezza (1L)		8€
AquaChiara (50cl)		4,5€
AquaChiara (75cl)		6€

Boissons Chaudes

Expresso, Expresso Décaféiné		5€
Double Expresso		6€
Café au lait, Cappuccino, Café latte		6€
Chocolat Chaud		6€
Infusions Vrac : Verveine, Tilleul, Romarin, Camomille, Menthe		6€
Thés :		6€
Noir Assam, Thé Milky Olong, vert Sencha BIO, Vert Menthe Marrakech, Noir Earl Grey agrumes BIO		

Cocktails Long Drinks

Pêcheuse	14€
Charleuse, jus de pêche, crème de pêche, sirop de jasmin	
Myrtorito	14€
Liqueur de myrte, citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade, tonic	
Big Cosmo	14€
Vodka, triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry, limonade	
Sea Breeze	14€
Vodka, Jus de Cranberry, Pamplemousse Pressé, Citron Vert	
18h45	14€
Vodka, jus de maracuja, sirop de pamplemousse, ginger ale	
Chrislem	14€
Vodka, Ramazotti, fraises fraîches, menthe fraîche, ginger beer	
Pom'Poire	14€
Vodka, liqueur de pomme verte, jus de poire, sirop de vanille	
Eros	14€
Gin, Ramazotti, pulpe d'orange, menthe fraîche, limonade	
Mule Rose	14€
Gin, citron vert, ginger beer, sirop de rose	
Flora Dora	14€
Gin, jus de citron vert, sirop de framboise, ginger beer	
Mousse Rose	14€
Gin, jus de pamplemousse, sirop de rose, tonic	
Fleur de Passion	14€
Rhum blanc agricole, liqueur de fleur de sureau, jus de maracuja, fruit de la passion, citron vert	
Mango Colada	14€
Rhum blanc agricole, jus de mangue, crème de coco	
Sangria Rosé Minute	14€
Vin rosé, cointreau, pamplemousse, fraises et framboises, sirop de pêche	
Charlezotti	14€
Gin, ramazzotti, fraise, pulpe d'orange, menthe fraîche, charleuse	

Cocktails Short Drinks

Francheuse	12€
Gin, framboise, sirop de gingembre, charleuse	
French Connection	12€
Cognac, Amaretto	
Bramble	10€
Gin, liqueur de mûre, jus de citron, sucre de canne	
Mikan	12€
Liqueur de mandarine japonaise, rhum cubain, framboise, sirop de sucre	
Margarita	10€
Téquila, triple sec, jus de citron vert	
Orange Marga'	10€
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	12€
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 sucre	
Jack Sour	12€
Jack Daniel's, citron vert, sirop de sucre	

Cocktails au Champagne

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€
Jus de pêche, crème de pêche, champagne brut	

Cocktails sans alcool

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	10€
Menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade, jus de pomme, ginger ale	
Virgin Colada	10€
Jus d'Ananas, crème de coco	

Nos cocktails sont élaborés avec des fruits frais



Alcools Blancs et Bruns (4cl)

Gins:

Royaume Uni

Beefeater	10€
Tanqueray	12€
Hendrick's Gin	14€

Corse

U Massicciu	10€
Endemic (Damiani)	12€
Gin du Maquis (Ange Léonie)	10€
Mattei Distilled Gin	11€

France Métropolitaine

Bear Brothers BB9, gin bergamote	10€
----------------------------------	-----

Japon

Yuzugin	15€
---------	-----

Vodkas:

Stolishnaya	10€
Belvédère	12€

Rhums:

Havana Club 3ans	10€
Trois Rivières Blanc	10€
Trois Rivières Ambré	10€
Zaka Martinique	16€
JM XO	15€
Zacapa 23 ans	16€
Trois Rivières « Vieux de l'Océan »	14€

Tequila:

Olmecca	10€
---------	-----

Accompagnements:

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

Whiskies (4cl)

Corse

P.M Tourbé	14€
P.M Signature	12€

Ecosse

-Blend

Balantines	10€
Johnny Walker "Red Label"	10€
Johnny Walker "Black Label"	14€

-Malt

Highland

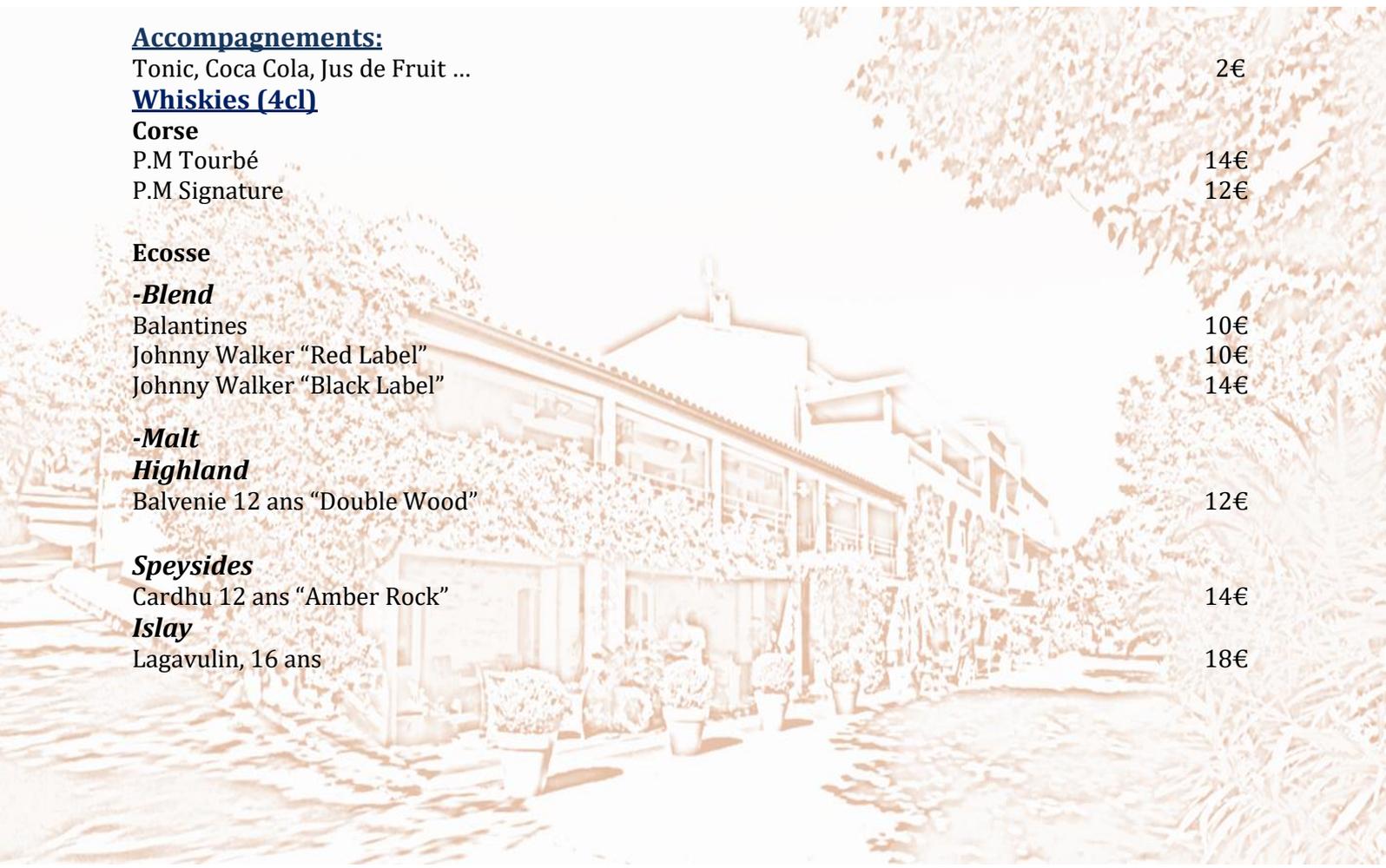
Balvenie 12 ans "Double Wood"	12€
-------------------------------	-----

Speysides

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

Islay

Lagavulin, 16 ans	18€
-------------------	-----



Irlande

Jameson	12€
Bushmills 10 ans	15€

Etats Unis

Jack Daniel's n°7	12€
Markers Mark	14€
Bulleit 95 Rye	16€

Japon

Nikka From the Barrel	14€
-----------------------	-----

Eaux de vie et Liqueurs (4cl)

Liqueurs Corse :

Liqueur de Myrte, Liqueur de Châtaigne	12€
Aliméa (cédrat), Nuciola (noisette de Cervione), liqueur du maquis, Fleur de Myrte (liqueur myrte blanche), L'Imperatrice (Mandarine) Campana (Mandarine, Limoncello, Melon)	

Eaux de vie Corse :

Myrte, Cédrat, Châtaigne, Eau de vie de Raisin,	12€
Eau de Vie « Esprit de Clementine » (u massicciu)	12€
Eau de Vie « Esprit de Framboise » (u massicciu)	12€

Liqueurs

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

Liqueurs Japonaises :

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

Cognacs

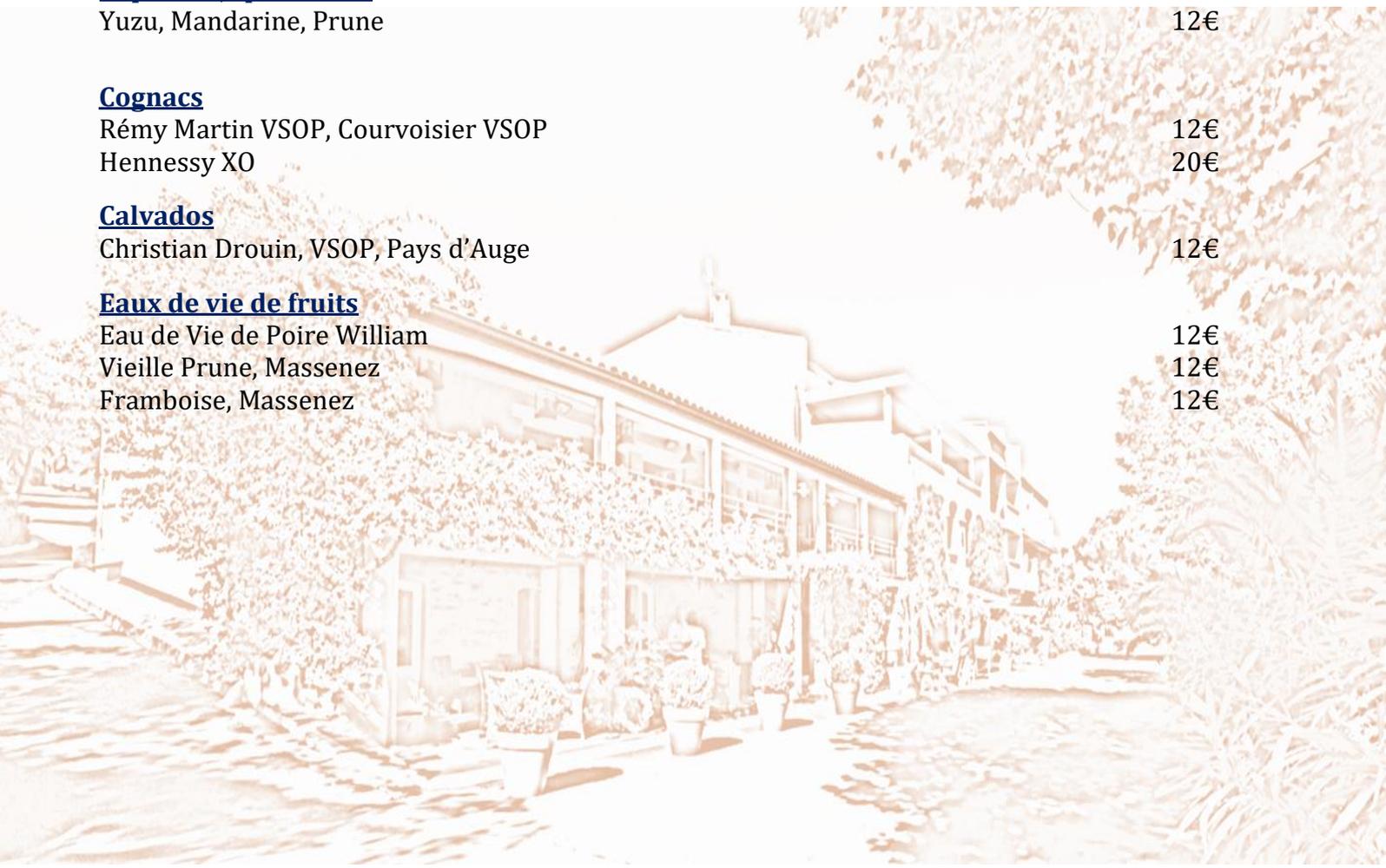
Rémy Martin VSOP, Courvoisier VSOP	12€
Hennessy XO	20€

Calvados

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

Eaux de vie de fruits

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



Le Rouf

BRASSERIE

Carte des Vins

Verre de vin... 12cl 9€
Verre de vin Supérieur 12cl 11€

Ajaccio et ses alentours...

BLANCS : 75cl

Domaine de Tremica « Abbramante » 2021 AOC Ajaccio 50€
Fruité, Floral, Rond, Belle Fraîcheur

ROUGES : 75cl

Domaine de la Sorba « Sebastianu Costa » 2019 AOC Ajaccio  58€
Fruit Rouge, Epice type poivre, Belle rondeur en bouche

Domaine de Tarra di l'Apa « Regina » 2021 AOC Ajaccio 49€
Viellissement en fut, Belle rondeur en bouche

Calvi et ses alentours...

BLANCS : 75cl

Clos Columbo « Ribbe Rosse » 2021 AOC Calvi  43€
Belle tension, Belle rondeur en bouche

Domaine de Renucci « Pitraïa » 2021 AOC Calvi  45€
Beurré, Toasté, Belle rondeur en bouche, Belle Fraîcheur

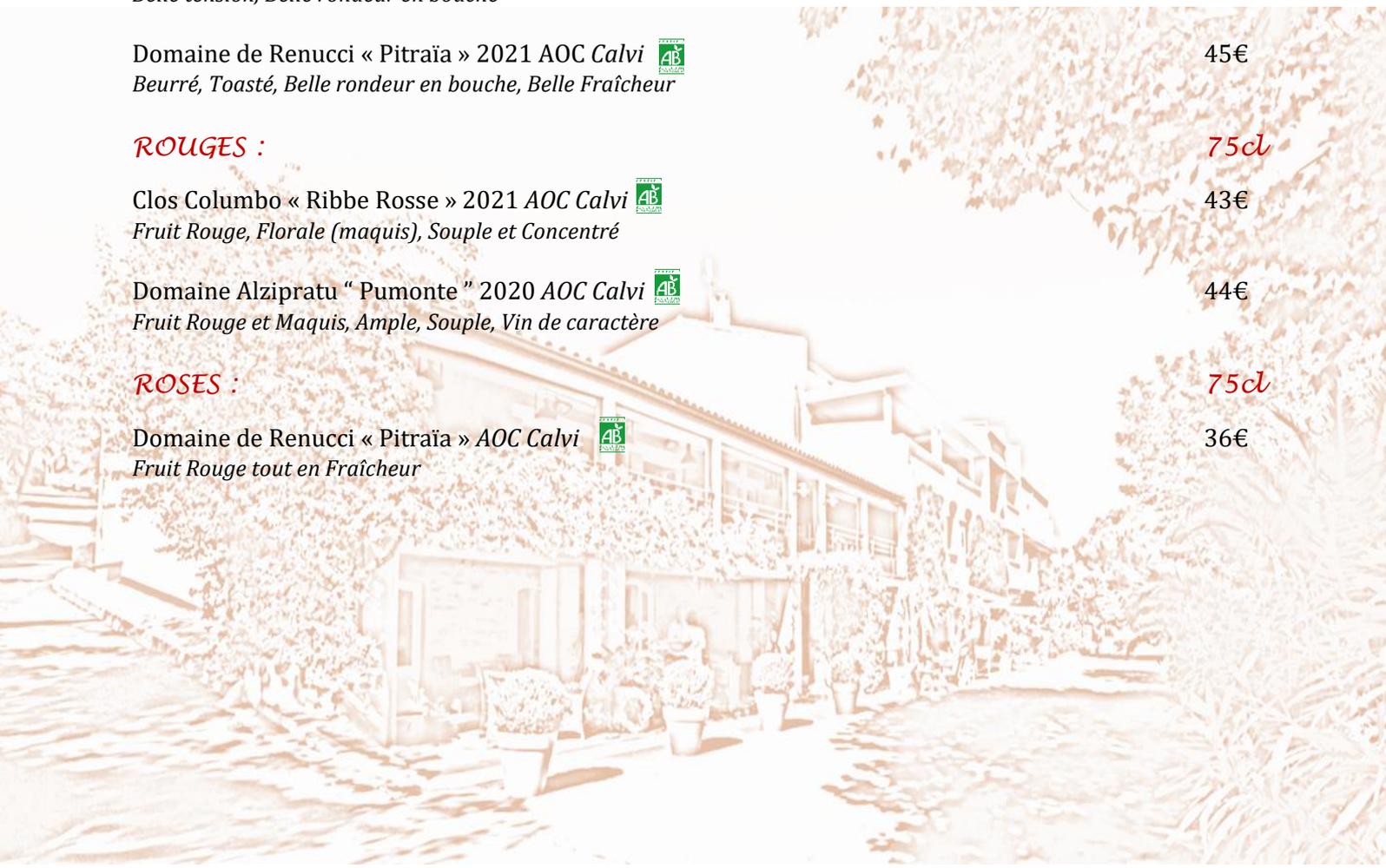
ROUGES : 75cl

Clos Columbo « Ribbe Rosse » 2021 AOC Calvi  43€
Fruit Rouge, Florale (maquis), Souple et Concentré

Domaine Alzipratu "Pumonte" 2020 AOC Calvi  44€
Fruit Rouge et Maquis, Ample, Souple, Vin de caractère

ROSES : 75cl

Domaine de Renucci « Pitraïa » AOC Calvi  36€
Fruit Rouge tout en Fraîcheur



Figari et ses alentours...

BLANCS : **75cl**

Clos Canarelli 2022 AOC Figari 65€
Fleur Blanche, Citronné

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Françoise » 2022 AOP 44€
100% Genovese, Rond et Floral

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Jules » 2022 AOP 41€
Minéral et Floral

ROUGES : **75cl**

Clos Canarelli 2021 AOC Figari 65€
Vin sur le Fruit Rouge, Belle Rondeur

ROSES : **75cl**

Domaine de Peretti Della Rocca 2022 AOP 39€
Belle Tension, Minéral

Patrimonio et ses alentours...

BLANCS : **75cl**

Muriel Giudicelli, Blanc de noir AOP  52€
Belle Minéralité, Fraîcheur, Tension

Domaine Paradella 2021 AOC Patrimonio 80€
Vanillé, Pain Grillé, Fleur Blanche et Belle Rondeur et Fraîcheur

Domaine Paradella 2020 AOC Patrimonio 74€
Vanillé, Pain Grillé, Fleur Blanche et Belle Rondeur et Fraîcheur

Domaine Stephanie Olmeta « Muscat sec » « Ghjassipina » 2020 AOC Patrimonio  34€
Muscat Sec, Fruité et Gourmand

Domaine Yves Leccia « YL » 2022 IGP Île de Beauté  36€
Fraîcheur, Belle Acidité, Gouleyant

Domaine Yves Leccia « Biancu Marinu » 2021 IGP Île de Beauté  36€
Vin Sec avec de Jolies Amertumes qui ramène de la Fraîcheur, Fruité sur les Agrumes



ROUGES :

Clos Teddi 2021 AOC Patrimonio 	39€
<i>Souple, Epicé, Fruité, Puissant</i>	
Domaine Giudicelli « Non Filtré » 2018 AOP Patrimonio 	55€
<i>Vin de caractère, Notes de Fruit Noir, d'Epice et Florale</i>	
Domaine Leccia « Petale » 2018 AOC Patrimonio 	52€
<i>Vin sur la Fraîcheur des Fruits Rouges Acidulé, Note Florale, Belle Complexité et Tanins fins</i>	
Domaine Paradella 2019 AOC Patrimonio	90€
<i>Rond Ample, Fruit Rouge, Belle Puissance, Vin Équilibré, Tanin Fondu</i>	
Domaine Paradella 2020 AOC Patrimonio	80€
<i>Rond Ample, Fruit Rouge, Belle Puissance, Vin Équilibré, Tanin Fondu</i>	

Porto Vecchio et ses alentours...

BLANCS :

Domaine de Granajolo « Monika » 2022 AOC Porto Vecchio 	32€
<i>Très Fruité sur la Pêche, Fruit Exotique, Belle Minéralité</i>	
Domaine de Granajolo « J » 2021 AOC Porto Vecchio 	40€
<i>Fruit mûr, Gras, Rond, Minéral</i>	

ROUGES :

Domaine de Granajolo « Confidentiel » 2021 AOC Porto Vecchio 	55€
<i>Fruits Rouges Très Croquants en Bouche, Belle Fraîcheur</i>	
Domaine de Granajolo « J » 2020 AOC Porto Vecchio	40€
<i>Fruit rouges, Gourmand</i>	

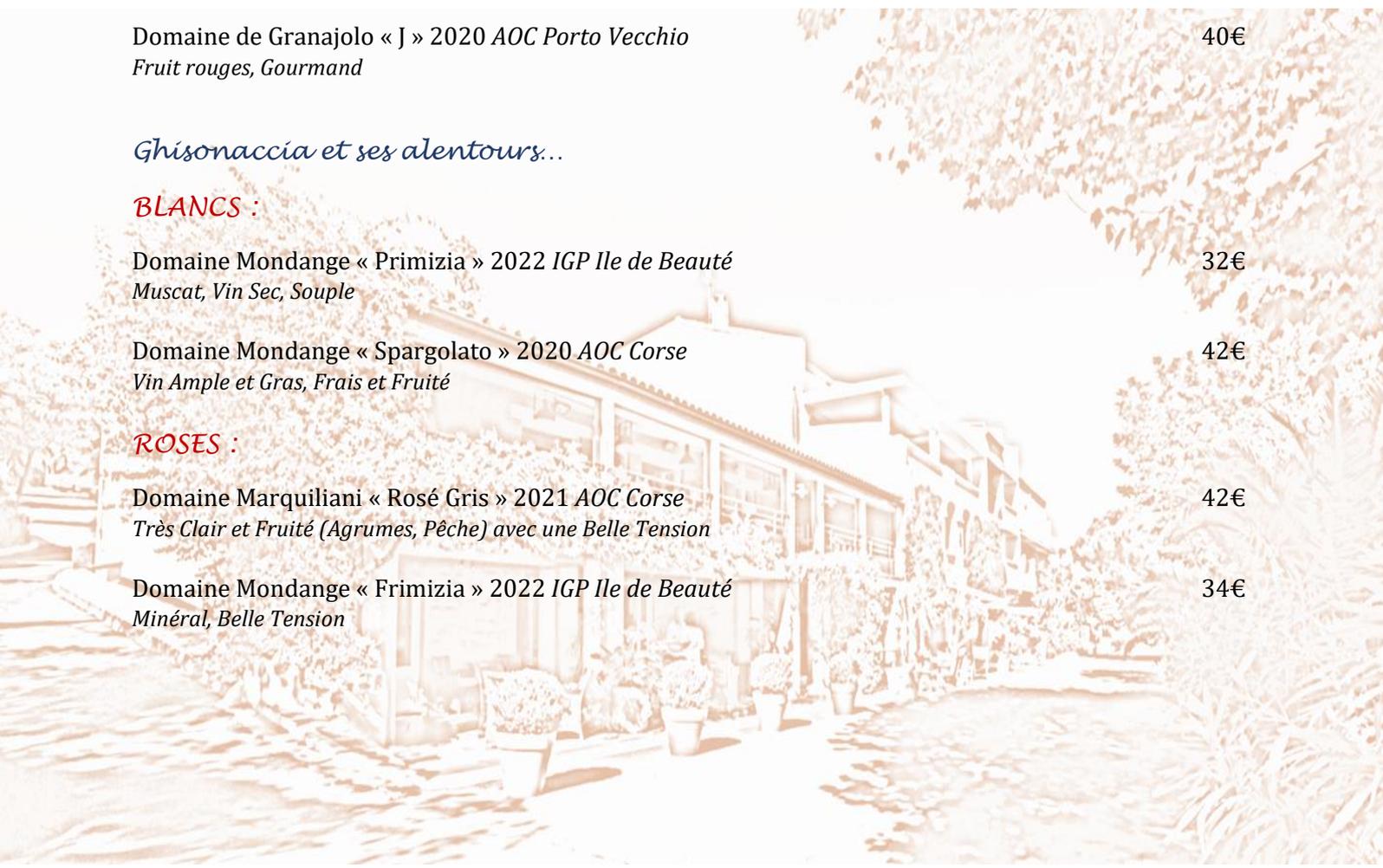
Ghisonaccia et ses alentours...

BLANCS :

Domaine Mondange « Primizia » 2022 IGP Ile de Beauté	32€
<i>Muscat, Vin Sec, Souple</i>	
Domaine Mondange « Spargolato » 2020 AOC Corse	42€
<i>Vin Ample et Gras, Frais et Fruité</i>	

ROSES :

Domaine Marquilliani « Rosé Gris » 2021 AOC Corse	42€
<i>Très Clair et Fruité (Agrumes, Pêche) avec une Belle Tension</i>	
Domaine Mondange « Frimizia » 2022 IGP Ile de Beauté	34€
<i>Minéral, Belle Tension</i>	



Bonifacio et ses alentours...

BLANCS :

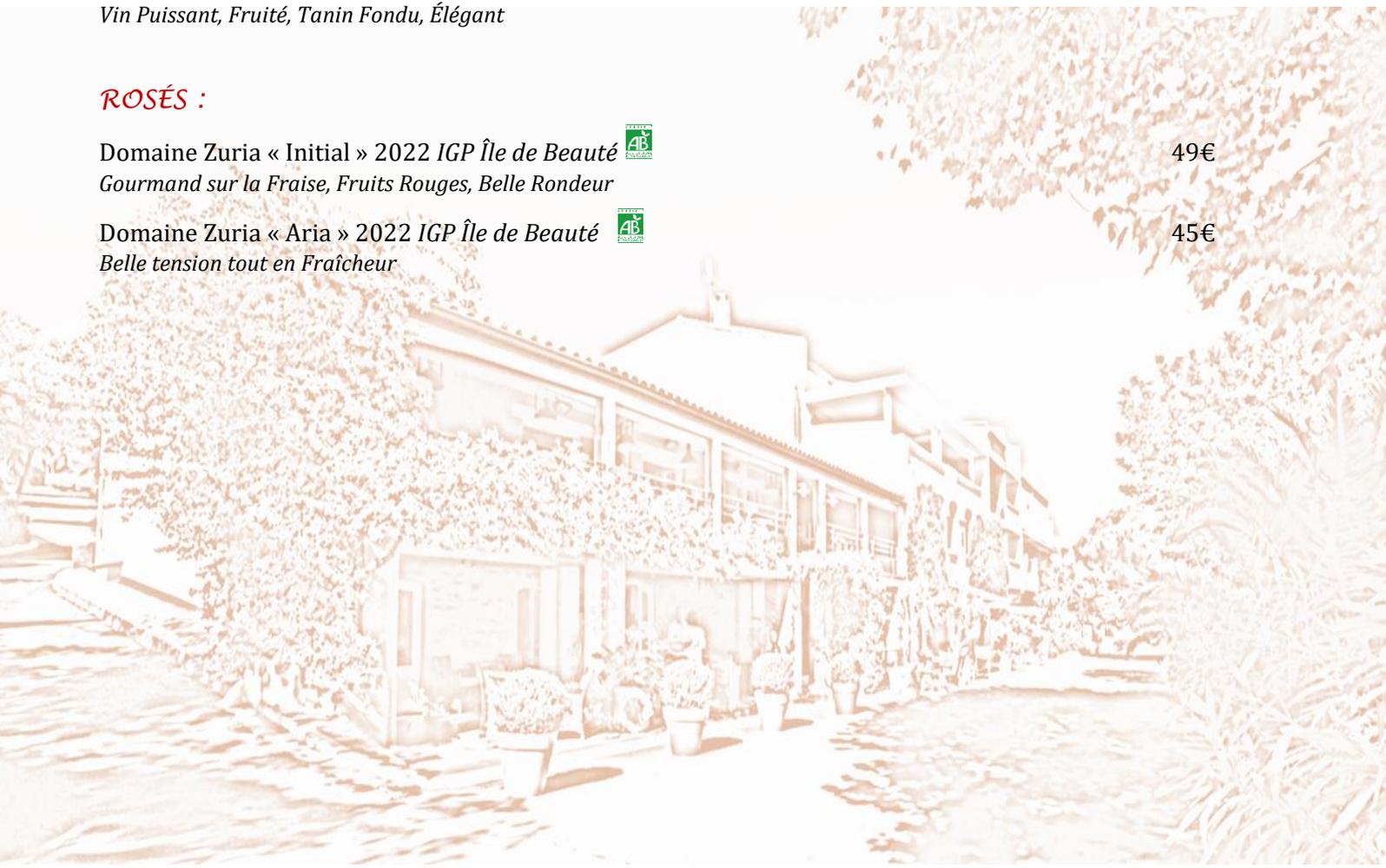
- Domaine Zuria « Santa Giulia » 2022 IGP Île de Beauté  95€
Vin Ample, Rond, Minéral avec une Belle Fraîcheur, Légèrement Beurré
- Domaine de Tarra di Sognu 2021 IGP Île de Beauté  95€
Belle Vivacité en Bouche, Ample, Gras, fruité, Élégant
- Buzzo Bunifaziu 2021 IGP Île de Beauté  38€
Vin sur la Minéralité, la Tension tout en Fraîcheur sur les Agrumes

ROUGES :

- Domaine Zuria « Aria » 2022 IGP Île de Beauté  45€
Vin Léger, Gourmand, Fruité
- Domaine Zuria « Initial » 2020 IGP Île de Beauté  55€
Vin sur l'Expression des Fruits Rouges Très Croquant, Légèrement Epicé et Très Frais
- Domaine Zuria « Stintinu » 2020 IGP Île de Beauté  85€
Vin sur les Fruits Rouges Confits, Tanin Souple, Bouche Ample et Ronde
- Domaine de Tarra di Sognu 2021 IGP Île de Beauté  100€
Vin Puissant, Fruité, Tanin Fondu, Élégant de
- Domaine de Tarra di Sognu 2020 IGP Île de Beauté  95€
Vin Puissant, Fruité, Tanin Fondu, Élégant
- Domaine de Tarra di Sognu 2019 IGP Île de Beauté  90€
Vin Puissant, Fruité, Tanin Fondu, Élégant

ROSÉS :

- Domaine Zuria « Initial » 2022 IGP Île de Beauté  49€
Gourmand sur la Fraise, Fruits Rouges, Belle Rondeur
- Domaine Zuria « Aria » 2022 IGP Île de Beauté  45€
Belle tension tout en Fraîcheur



Sartène et ses alentours...

BLANCS :

- Domaine Sant'Armettu « Rosumarinu » 2021 AOC Sartène  32€
Vin Vif, Belle Fraîcheur, Arômes Floraux (Fleurs Blanches)
- Domaine Sant'Armettu « Myrtus » 2021 IGP Île de Beauté  55€
Vin avec une Belle Rondeur, de Beaux Amers, Fruité
- Domaine Comte Abbatucci « Diplomate Empire » 2019 Vin de France  99€
Vin Ample, Légère Minéralité, Note d'Epice, Fruit Jaune Mûr
- Domaine Pero Longo « Lion de Rocapina » 2021 AOC Sartène  46€
Vin Rond, sur la Fraîcheur avec une Belle Amertume et une Belle Minéralité

ROUGES :

- Domaine Sant'Armettu « Rosumarinu » 2022 AOC Sartène  34€
Vin Léger, Gourmand sur le Fruit Rouge Croquant en Bouche, Légèrement Herbacé et Épicé
- Domaine Sant'Armettu « Elegante » 2020 IGP Île de Beauté  39€
Vin sur le Fruit, Légèrement Mentholé tout en Fraîcheur et sur la Légèreté du Grenache
- Domaine Sant'Armettu « Burghese » 2018 IGP Île de Beauté  96€
Vin Rond, sur la Fraîcheur avec une Belle Amertume et une Belle Minéralité
- Domaine Comte Abbatucci « Faustine » 2021 Vin de France  49€
Vin Léger sur le Fruit, Belle Tension et Acidité, Gourmand
- Domaine Comte Abbatucci « Monte Bianco » 2020 Vin de France  95€
Vin Gourmand, Suave, sur les Fruits Rouges (Fraise, Cerise) mais aussi la Myrte
- Domaine Comte Abbatucci « Ministre Impérial » 2020 Vin de France  100€
Vin avec une Belle Complexité et Caractère, Fruit Mûr et Acidulé avec des Tanins Légèrement Fondus
- Domaine Comte Abbatucci « Ministre Impérial » 2019 Vin de France  110€
Vin avec une Belle Complexité et Caractère, Fruit Mûr et Acidulé avec des Tanins Légèrement Fondus

Nos MAGNUMS :

150cl

BLANCS :

- Domaine de Granajolo « Monika » AOC Porto Vecchio  60€
Très Fruité sur la Pêche, Fruit Exotique, Belle Minéralité

ROSES :

- Domaine Marquilliani 2021 AOC Corse 75€
Très Clair et Fruité (Agrumes, Pêche) avec une Belle Tension

Nos MUSCATS :

Clos de Bernardi 2020 AOC Patrimonio  39€

Vins Continentaux... 75cl

COTES DU RHÔNES BLANCS :

Domaine E. Guigal « Côte du Rhône » 2019 23€

Domaine E. Guigal « Condrieu » 2019 80€

Domaine E. Guigal « Hermitage » Blanc 2018 92€

COTES DU RHÔNES ROUGES :

Domaine E. Guigal, « Crozes Hermitage » 2018 38€

Domaine E. Guigal, « Gigondas » 2017 42€

Domaine E. Guigal, « Côte Rôtie » 2017 98€

Domaine E. Guigal, « Hermitage » 2017 95€

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

BOURGOGNES BLANCS :

Bruno Colin, Chassagne Montrachet 1^{er} Cru « Les Chaumées » 2019 165€

BOURGOGNES ROUGES :

David Duband, Chambolle-Musigny 2019 130€

Louis Latour, Beaune 1^{er} Cru « Vignes Franches » 2018 120€

BORDEAUX ROUGES :

Château d'Alverne « Saint-Emilion Grand Cru » 2015 89€

Château Beau-Séjour Bécot 1^{er} Cru classé, Saint Emilion Grand Cru 2014 160€

VALLEE DE LA LOIRE BLANC :

Thibaud Boudignon « Anjou Blanc » 2019 44€

VALLEE DE LA LOIRE ROUGE :

Domaine des Giraudières Château Gaillard, « Anjou Village Brissac » 2018 29€

VALLEE DE LA LOIRE EFFERVESCENT :

Domaine du Château d'Avrillé, Biotteau, Vin Pétillant Rosé « La Charleuse » 2018 32€



Le Pinarello II

Imaginez-vous en train de vous relaxer, au rythme des vagues, à bord de notre Trimaran, Le Pinarello II.

Embarquez dès maintenant, cap sur les eaux cristallines de Corse, pour une évasion assurée...



Pour plus d'informations : 04 95 71 44 39



Suivez nous sur Instagram :



@lepinarello



@leroufbrasserie