



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€
R de Ruinart			95€
Leclerc Briant 1 ^{er} Cru extra brut			90€

Champagnes Rosés

Amyot Cuvée Pinarello	13€		95€
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 (4cl)	6€
Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Dry, Ramazotti (8cl)	8€
Cap Corse Rouge Mattei, Cap Corse Blanc Mattei (8cl)	8€
Muscat de Bernardini (18cl)	8€
Muscat Pétillant (18cl)	6€

Porto

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

Bières Bouteilles

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

Bières Pression

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

Soft Drinks

Coca Cola (33cl)		6€
Coca Cola Zéro (33cl)		6€
RedBull (33cl)		6€
Limonade, Orangina (25cl)		6€
Ginger Beer (20cl), Ginger Ale (20cl), Tonic Water (20cl)		6€
San Bitter (10cl)		6€
Sirop à l'eau (25cl) :		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		6€

Jus de Fruits Pressés (25cl)

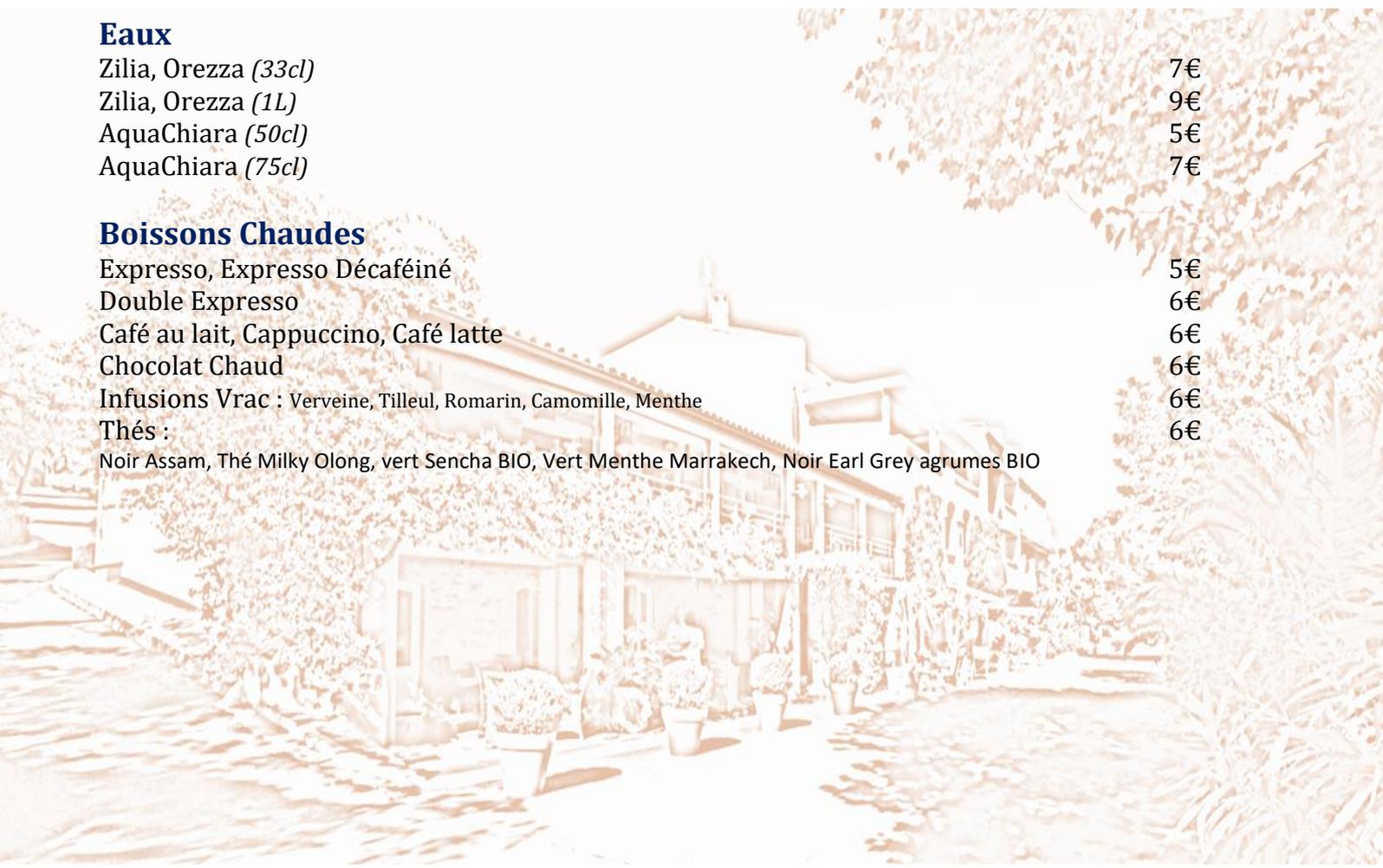
Orange, Citron, Pamplemousse (selon arrivage)		9€
---	--	----

Eaux

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

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 (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, Ramazotti, fraises fraîches, menthe fraîche, ginger beer	
Pom'Poire	15€
Vodka, liqueur de pomme verte, jus de poire, sirop de vanille	
Eros	15€
Gin, Ramazotti, 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, ramazzotti, fraise, pulpe d'orange, menthe fraîche, charleuse	

Cocktails Short Drinks (20cl)

Francheuse	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	13€
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	

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



Alcools Blancs et Bruns (4cl)

Gins:

Royaume Uni

Beefeater	10€
Bombay London Dry Gin	12€
Hendrick's Gin	14€

Corse

Gin de Murtoli	14€
Endemic (Damiani)	12€
Mattei Distilled Gin	11€

France Métropolitaine

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

Japon

Yuzugin	15€
---------	-----

Vodkas:

Smirnoff	10€
Belvédère	12€

Rhums:

Havana Club 3ans	10€
Havana Club 7ans	12€
Trois Rivières Blanc	10€
Trois Rivière Ambré	10€
Zaka Martinique	16€
JM XO	15€
Zacapa 23 ans	16€
Trois Rivières « Vieux de l'Océan »	14€
Matusalem 15ans	15€

Tequila:

Olmecca	10€
Cachaça Leblon	10€

Accompagnements:

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

Whiskies (4cl)

Corse

P.M Tourbé	14€
P.M Signature	12€
P.M Single Corn	12 €
P.M Red Oak	15 €
P.M 13 ans	17 €

Ecosse

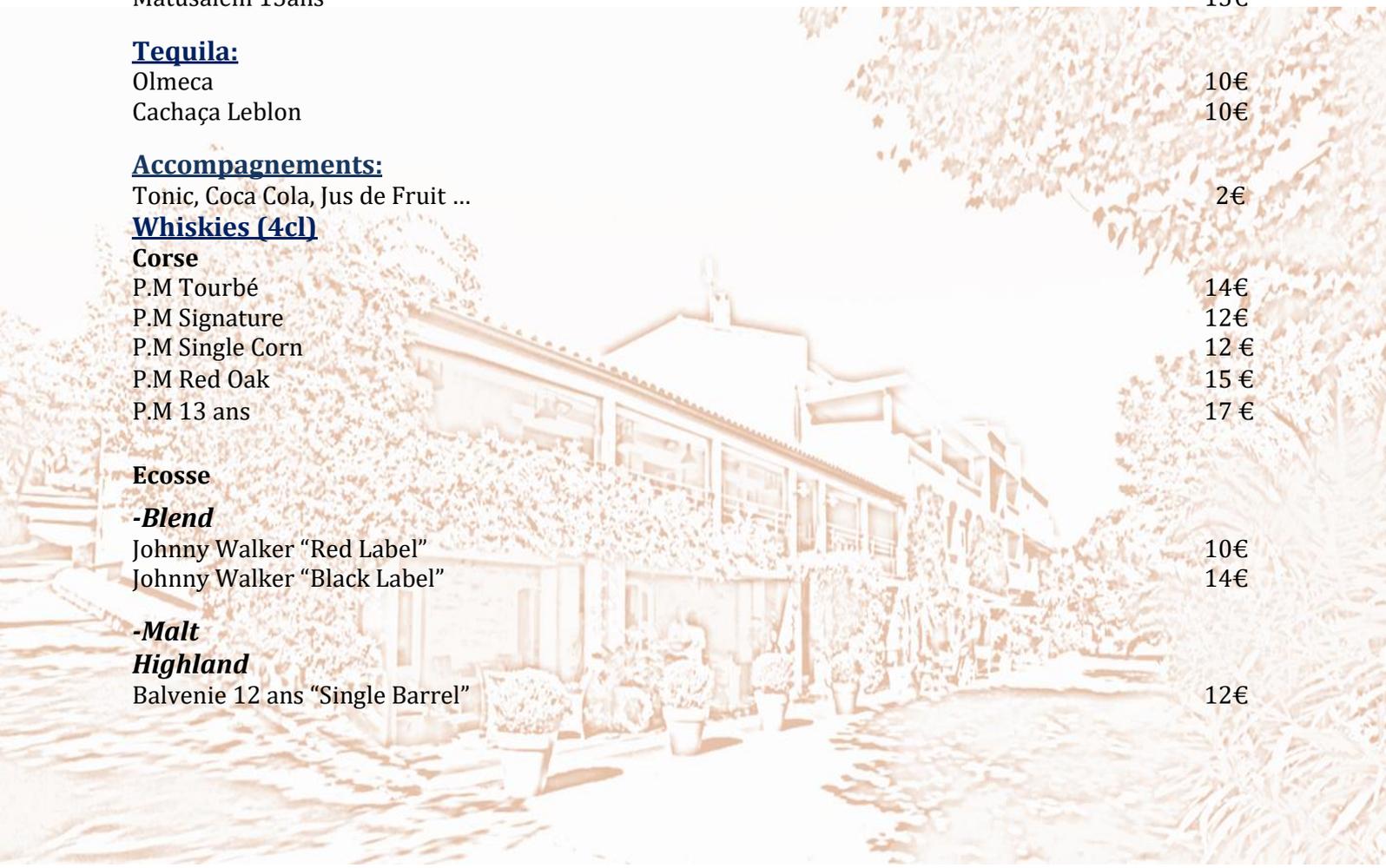
-Blend

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

-Malt

Highland

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



Speysides

Cardhu 12 ans "Amber Rock" 14€

Islay

Lagavulin, 16 ans 18€

Irlande

Bushmills Original 12€

Bushmills 10 ans 15€

Etats Unis

Jack Daniel's n°7 12€

Markers Mark 14€

Bulleit 95 Rye 16€

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 (Limoncello)

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, Anisette Marie Brizard 12€

Liqueurs Japonaises :

Yuzu, Mandarine, Prune 12€

Eau-de-vie Japonaises :

Tarakura Kuri 16€

Cognacs

Rémy Martin VSOP 12€

Calvados

Christian Drouin, VSOP, Pays d'Auge 12€

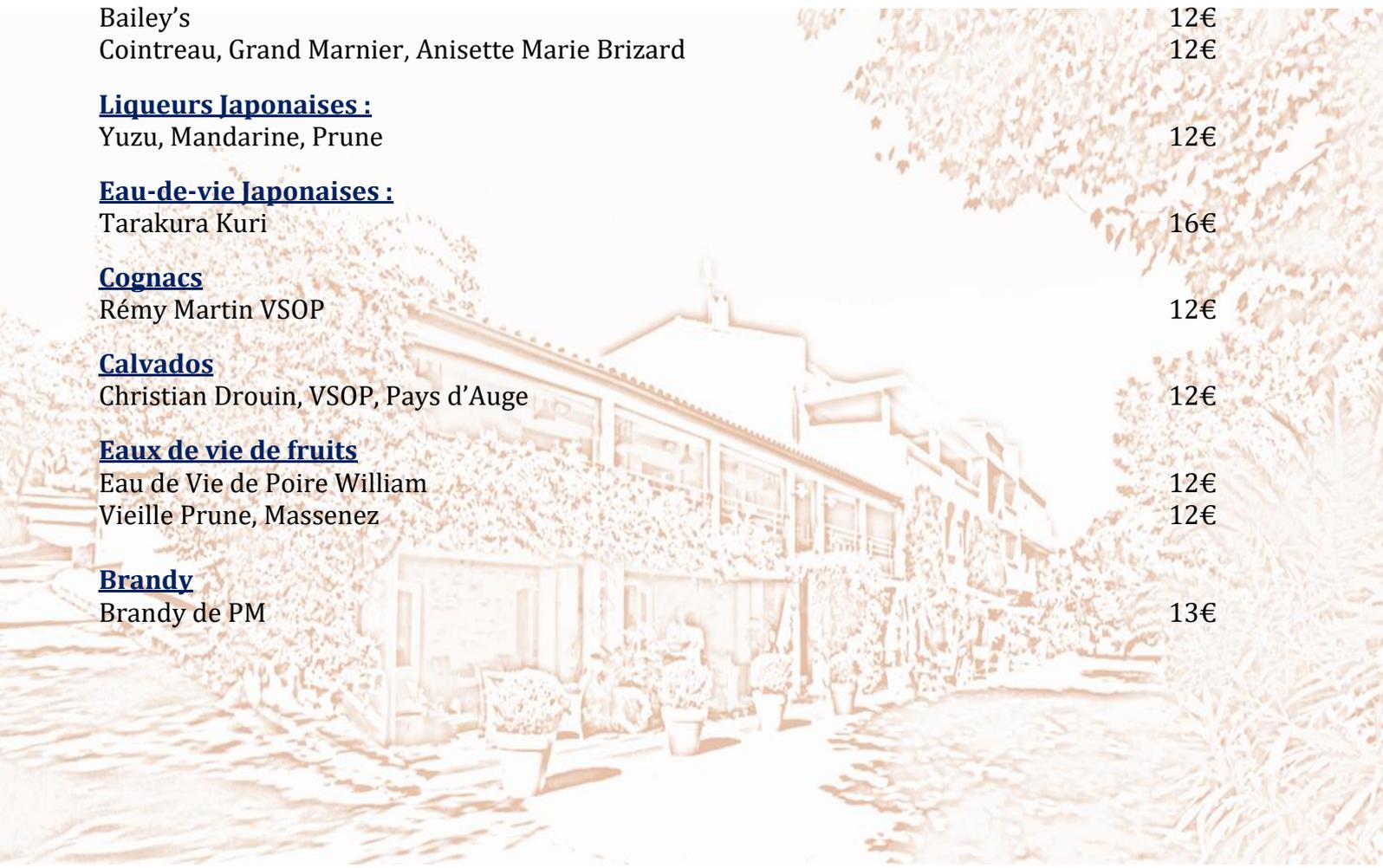
Eaux de vie de fruits

Eau de Vie de Poire William 12€

Vieille Prune, Massenez 12€

Brandy

Brandy de PM 13€



Le Rouf

BRASSERIE

Carte des Vins

Verre de vin... 12cl	10€
Verre de vin Supérieur 12cl	12€
<i>Ajaccio et ses alentours...</i>	
BLANCS :	75cl
Domaine de Tremica « Abbramante » 2023 VDF Ajaccio <i>Fruité, Floral, Rond, Belle Fraîcheur</i>	54€
Domaine de la Sorba 2024 AOC Ajaccio <i>Minéral, Note de Framboise</i>	46€
Domaine de Tarra di l'Apa « Aeterna » 2023 AOC Ajaccio <i>Note d'Agrumes et de Fruits Frais</i>	48€
ROUGES :	75cl
Domaine de Tarra di l'Apa « Regina » 2022 AOC Ajaccio <i>Viellissement en fut, Belle rondeur en bouche</i>	55€
Domaine de Tarra di l'Apa « Aeterna » 2022 AOC Ajaccio <i>Fruit Rouge, Aromes d'Epice et de Poivre</i>	48€
ROSES :	75cl
Domaine de la Sorba 2023 AOC Ajaccio <i>Belle tension, Gourmand</i>	46€
<i>Calvi et ses alentours...</i>	
BLANCS :	75cl
Domaine de Renucci « Pitraïa » 2022 AOC Calvi  <i>Beurré, Toasté, Belle rondeur en bouche, Belle Fraîcheur</i>	46€
Chateau Prince Pierre Napoléon Bonaparte, cuvée « Argentella » 2022  <i>Minéral, Belle Acidité</i>	52€
Clos Landry « Roche Mer » 2022 VDF  <i>Très Minéral, Côté Salin</i>	68€



ROUGES :

75cl

Chateau Prince Pierre Napoléon Bonaparte, cuvée « Argentella » 2023 
Léger sur le Fruit Rouge (Fraise), Servi légèrement Frais

46€

Chateau Prince Pierre Napoléon Bonaparte, cuvée « Bleu Impérial », Cinsault 2023 
Léger sur le Fruit Rouge (Fraise), Servi légèrement Frais

66€

Clos Landry « Roche Mer » 2022 VDF 
Bonne Intensité sur le Fruit

68€

ROSES :

75cl

Chateau Prince Pierre Napoléon Bonaparte, 2024 
Bel Equilibre

46€

Figari et ses alentours...

BLANCS :

75cl

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

46€

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

46€

ROUGES :

75cl

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

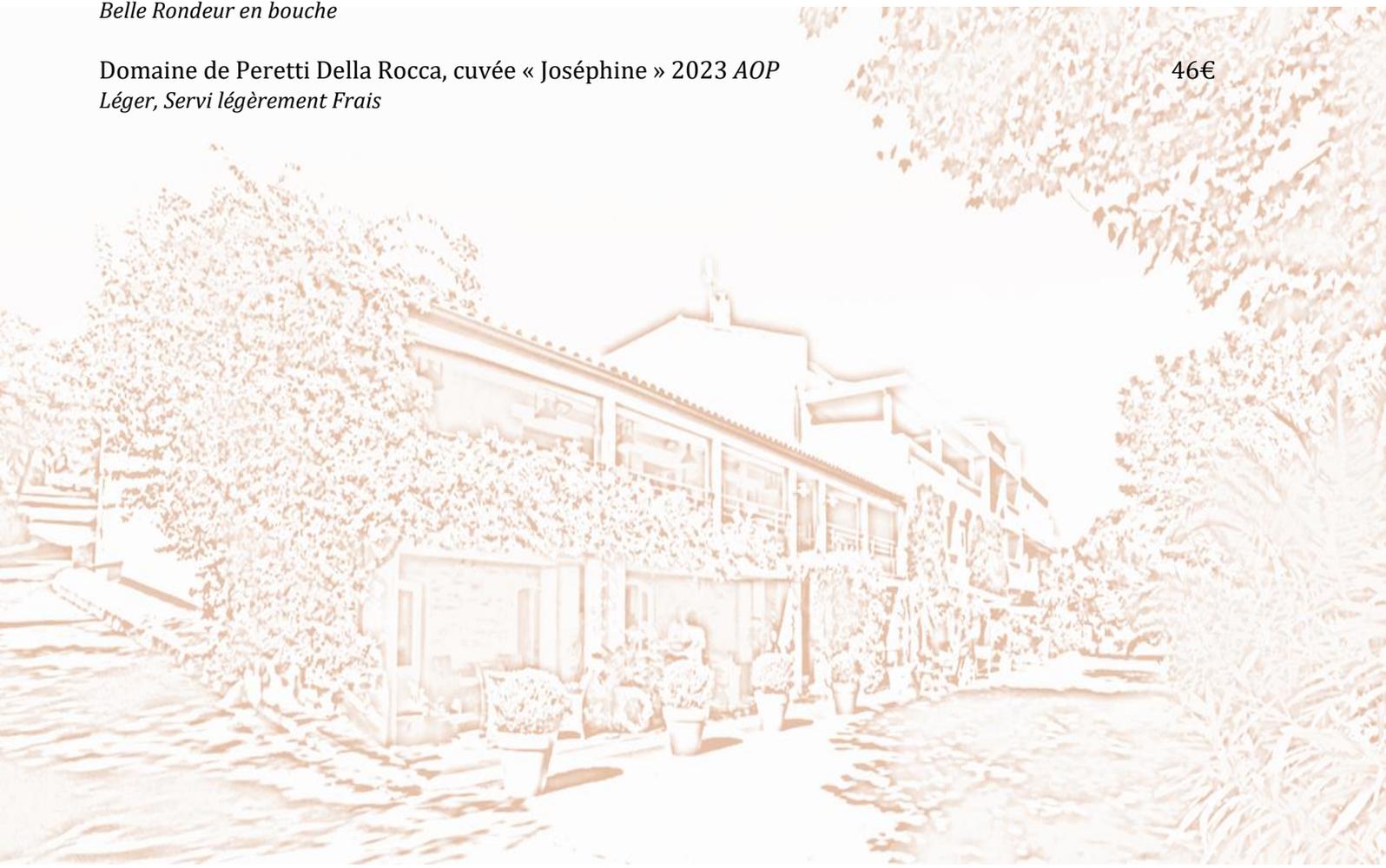
46€

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

48€

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

46€



Patrimonio et ses alentours...

BLANCS :

75cl

- 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

ROUGES :

- 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

ROSES :

75cl

- 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, Equilibré



Porto Vecchio et ses alentours...

BLANCS : 75cl

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

ROUGES : 75cl

Domaine de Granajolo « Confidentiel » 2021 AOC Porto Vecchio  58€
Fruits Rouges Très Croquants en Bouche, Belle Fraîcheur

Domaine de Granajolo « J » 2021 AOC Porto Vecchio  46€
Fruits rouges, Gourmand

Domaine Fiumicicoli « Sciacarellu » 2023 IGP  46€
Léger, Sur le Fruit Rouge

Ghisonaccia et ses alentours...

BLANCS : 75cl

Domaine Mondange « Primizia » 2023 IGP Ile de Beauté 39€
Muscat, Vin Sec, Souple

ROSES : 75cl

Domaine Marquilliani « Rosé Gris » 2023 AOC Corse 46€
Très Clair et Fruité (Agrumes, Pêche) avec une Belle Tension

Domaine Mondange « Primizia » 2023 IGP Ile de Beauté 38€
Minéral, Belle Tension

Bonifacio et ses alentours...

BLANCS : 75cl

Domaine Zuria « Santa Giulia » 2023 IGP Île de Beauté  95€
Vin Ample, Rond, Minéral avec une Belle Fraîcheur, Légèrement Beurré

Domaine Zuria « Crocci » 2022 IGP Île de Beauté  110€
Elevé en foudre, Belle tension

Buzzo Bunifaziu 2023 IGP Île de Beauté  48€
Vin sur la Minéralité, la Tension tout en Fraîcheur sur les Agrumes



ROUGES :

Domaine Zuria « Initial » 2020 IGP Île de Beauté  75cl
58€
Vin sur l'Expression des Fruits Rouges Très Croquant, Légèrement Epicé et Très Frais

Domaine Zuria « Stintinu » 2020 IGP Île de Beauté  95€
Vin sur les Fruits Rouges Confits, Tanin Souple, Bouche Ample et Ronde

Domaine de Tarra di Sognu 2021 IGP Île de Beauté  105€
Vin Puissant, Fruité, Tanin Fondu, Élégant de

Domaine de Tarra di Sognu 2020 IGP Île de Beauté  100€
Vin Puissant, Fruité, Tanin Fondu, Élégant

Domaine de Tarra di Sognu 2019 IGP Île de Beauté  95€
Vin Puissant, Fruité, Tanin Fondu, Élégant

ROSÉS :

Domaine Zuria « Aria » 2023 IGP Île de Beauté  75cl
48€
Belle tension tout en Fraîcheur

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

Sartène et ses alentours...

BLANCS :

Domaine Sant'Armettu « Rosumarinu » 2023 AOC Sartène  75cl
39€
Vin Vif, Belle Fraîcheur, Arômes Floraux (Fleurs Blanches)

Domaine Sant'Armettu « Myrtus » 2021 IGP Île de Beauté  58€
Vin avec une Belle Rondeur, de Beaux Amers, Fruité

ROUGES :

Domaine Comte Abbatucci « Ministre Impérial » 2020 Vin de France  75cl
110€
Vin avec une Belle Complexité et Caractère, Fruit Mûr et Acidulé avec des Tanins Légèrement Fondu

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 :

Domaine E. Guigal, « Hermitage » 2017 95€

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

BOURGOGNES ROUGES :

Mercurey, « Simplement » 2022, Domaine Theulot-Juillot 64€

BOURGOGNES BLANCS :

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

BORDEAUX ROUGES :

Château d'Alverne, « Saint-Emilion Grand Cru » 2018 125€

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 35€

VALLEE DE LA LOIRE EFFERVESCENT :

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

CÔTE CATALAGNE :

Vin Nature, Domaine Vinci « Roc » 2023, Grenache, *Vin de France* 45€

