



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€

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	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€
Pietra Limoncella	7€
Colomba, blanche Corse (25cl)	7€
Palazzu IPA (33cl)	7€
Palazzu Malvasia	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, Fruit de la Passion	

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, 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	
Free Fizz	12€
Tanqueray 0.0, citron jaune, sucre, eau gazeuse	

***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	10€
Bombay London Dry Gin	12€
Hendrick's Gin	14€
Tanqueray London Dry Gin	12€
Tanqueray Alcohol Free 0.0	8€

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	15€
---------	-----

Vodkas:

Bear Brothers	10€
Belvédère	12€

Rhums:

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

Tequila:

Olmecca	10€
---------	-----

Cachaça :

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 20€

Ardbeg 10 ans 14€

Irlande

Bushmills Original 12€

Bushmills 10 ans 15€

Etats Unis

Jack Daniel's n°7 12€

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 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€

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 12€

Vieille Prune, Massenez 12€

Brandy

Brandy de PM 13€



Carte des Vins

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

Ajaccio et ses alentours...

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>Vieillessement en fut, Belle rondeur en bouche</i>	55€
--	-----

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

Calvi et ses alentours...

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 » 2023  <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

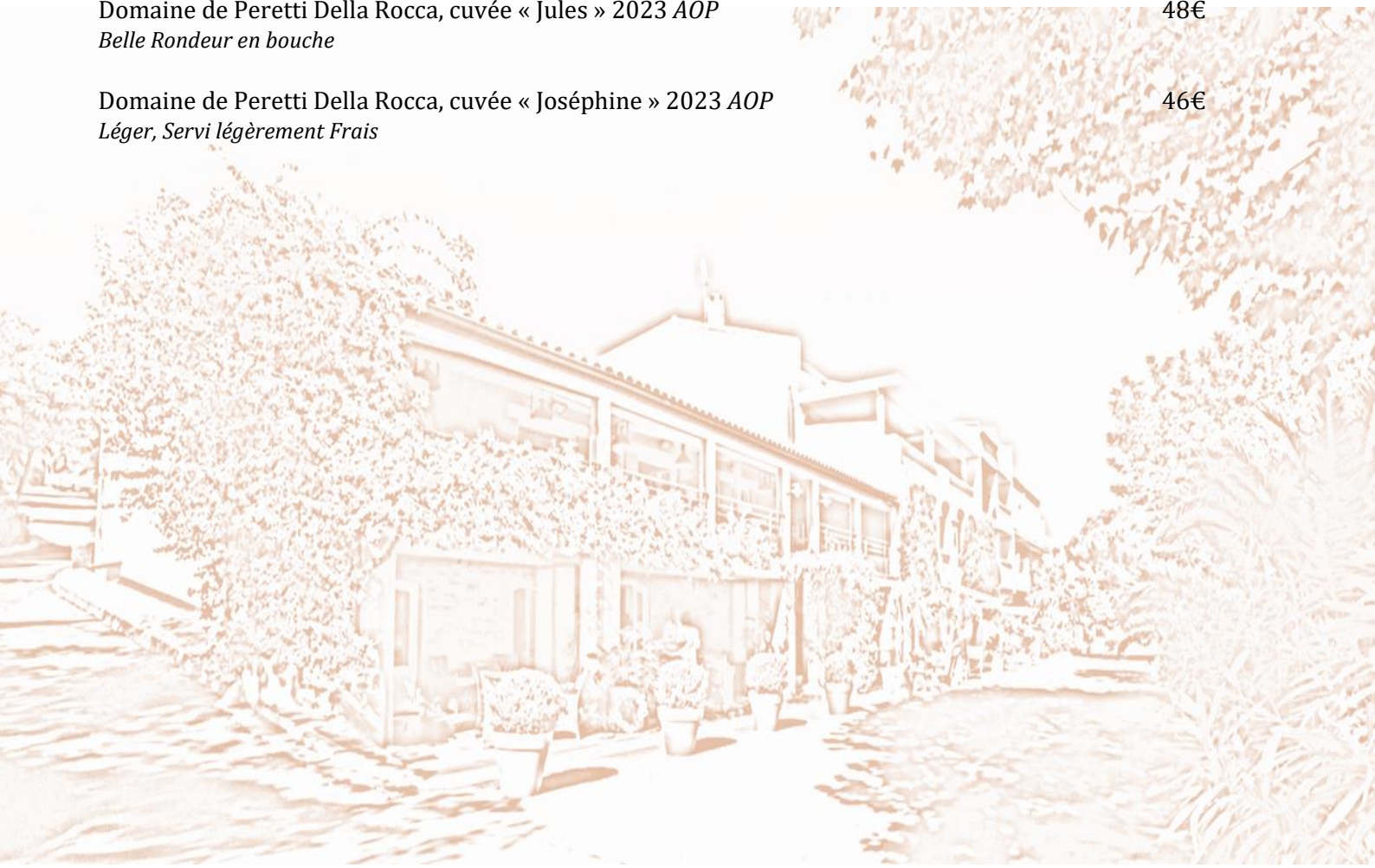
46€

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€
<i>Vin aromatique, Notes d'Agrumes</i>	
Domaine Giacometti, « cuvée Sarah » 2024 AOC 	56€
<i>Note Légère d'Agrumes</i>	
Domaine Gentile « Catena » 2024 AOC 	46€
<i>Belle Fraîcheur, Note de Fruits Frais</i>	
Domaine Gentile « Grande Expression » 2023 AOC 	46€
<i>Vin Toasté, Bel Equilibre</i>	
Domaine Yves Leccia « YL » 2023 IGP Île de Beauté 	48€
<i>Fraîcheur, Belle Acidité, Gouleyant</i>	
Domaine Yves Leccia « Biancu Marinu » 2024 	56€
<i>Minéral, Note de Pêche de Vigne</i>	
Clos Venturi cuvée « 1769 », 2024 	42€
<i>Minéral, Note d'Agrumes, Fleurs Blanches</i>	

ROUGES :

Domaine Paradella 2021 AOC Patrimonio	95€
<i>Rond Ample, Fruit Rouge, Belle Puissance, Vin Équilibré, Tanin Fondu</i>	
Domaine Gentile « cuvée Grande Expression » 2016 	68€
<i>Belle Puissance, Tonique</i>	
Domaine Giacometti, « Le vin coule dans nos veines » 2023 AOC 	48€
<i>Sur le Fruit Rouge, Tonique</i>	
Domaine Giacometti, « cuvée Sarah » 2021 AOC 	56€
<i>Note de Fruit Rouge et Noir</i>	
Clos Venturi cuvée « 1769 », 2023 	42€
<i>Note de Fruit Rouge légèrement poivré</i>	

ROSES :

75cl

Domaine Giacometti « cuvée de l'Agriate » 2023 VDF 	46€
<i>Belle tension, Gourmand</i>	
Domaine Gentile « Catena » 2024 AOC 	46€
<i>Note d'Agrumes, Belle Rondeur</i>	
Domaine Yves Leccia, 2024 	44€
<i>Belle Tension, Equilibré</i>	

Porto Vecchio et ses alentours...

BLANCS :

75cl

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

39€

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

46€

Domaine Fiumicicoli « Vassilia » 2024 
Vin Toasté, Légèrement Vanillé

49€

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 
Belle tension tout en Fraîcheur

48€

Buzzo Bunifazzu 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€

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

58€

ROUGES :

75cl

Domaine Comte Abbattu « 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

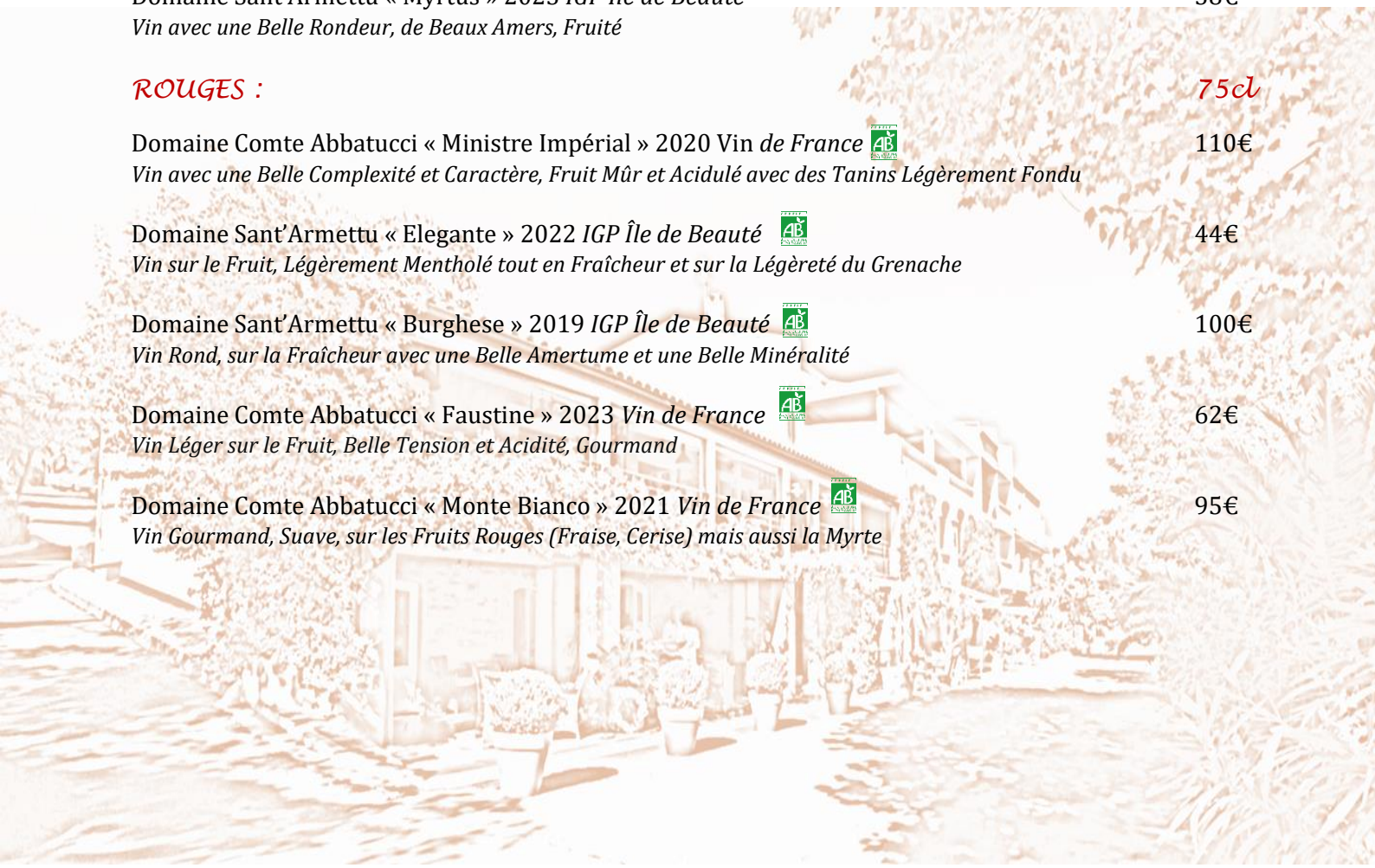
100€

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

62€

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

95€



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 » 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€

