



# LA CARTE

par Franck Radiu

## POUR COMMENCER

### LES CHAMPIGNONS DE CHEZ NOUS 24€

*Velouté léger de cèpes, œuf parfait, bruschetta de champignons et foie gras*

### LE CRABE BLEU 32€

*Emietté de crabe bleu, pomelos corse, herbes du maquis, bisque légère et accras au brocciu*

### LA COURGE ET LES CHÂTAIGNES 25€

*Berlingots de courge butternut, châtaignes grillées, gnocchis liquides de parmesan*

### LES COQUILLES SAINT-JACQUES 27€

*Taillées à cru, citron vert, gingembre, coriandre et noix de cajou grillées*

### LA BETTERAVE ET LE CAVIAR 38€

*Spaghetti de betterave fumée, crème acidulée au caviar impérial*

## POUR CONTINUER

### POISSONS DU GOLFE D'AJACCIO

*Selon arrivage, 12,5€ les 100g*

*Par souci écologique et dans le respect d'une pêche durable et raisonnée, nous privilégiions le poisson du golfe d'Ajaccio et les pêcheurs locaux.*

### PIGEON SAUVAGE 42€

*Pigeon farci au foie gras rôti en cocotte, chou farci et jus corsé*

### SANGLIER À LA ROYALE 45€

*Sanglier cuit à l'étouffé 5h, farci à la truffe et foie gras*

### CABRI NUSTRALE 39€

*Cabri Corse rôti en croûte de châtaignes, pulenta et jus de cuisson à la myrte*

## LE FROMAGE

### LES FROMAGES CORSE 17€

*Assortiment des meilleurs fromages de chez nous, accompagné de confiture de figues*

## POUR FINIR

### LA POMME 15€

*Pomme Tatin, sablé breton et mousse légère au caramel*

### LA NOISETTE 17€

*Praliné noisette, ganache montée et glace noisette*

### LE CAFÉ 15€

*Notre grain de café comme un tiramisu et glace café espresso*

### LE CHOCOLAT 17€

*Cigare cacao 70%, gelée de whisky, sorbet chocolat et espuma de Baileys*

## NOS COCKTAILS ÉPHÉMÈRES 16€

Nous créons votre cocktail sur-mesure

Notre équipe de mixologues se fait un plaisir de créer une expérience sur mesure selon vos goûts. Pour ce faire, voici quelques éléments qui nous guideront dans l'élaboration de votre cocktail unique : choix du spiritueux, profil de saveurs, un mot, une sensation recherchée...

*Confiez-nous vos préférences, et laissez-nous transformer vos désirs en une expérience de dégustation exceptionnelle.*

## NOS SIGNATURES 15€

L'ensemble de nos cocktails à la personnalité marquée par l'expérience de nos barman. Alliant saveur atypique à compléxité maîtrisée.

### CRIMSON

Rhum havana especial, jus de pamplemousse, infusion d'hibiscus, jus de citron jaune, sirop de vanille.

Rhum caressant, vanille envoûtante, notes d'hibiscus qui s'épanouissent, le tout effleuré par l'embrun délicat du jus pamplemousse rose.

### VOLPE

Campari, Cap Corse Blanc Grande réserve, Sirop de physalis, Jus de Litchi, orange bitter

Trio de saveurs sucré, amer et acide. Sentez l'équilibre de ce cocktail aux parfums d'hivers et variés

### KERNEL

Whisky PM Corn, St germain, Purée de passion, Sirop d'agave, Tonic. Élégance bourbonnée, éclat floral du St Germain, douceur exquise de la purée de passion, le tout délicatement enveloppé par la fraîcheur pétillante du tonic et la caresse sucrée de l'agave. Une invitation à la fête des sens.

### GARNET

Vin rouge, Cognac, Nectar de Poire Williams, Sucre Liquide, Peychaud's bitter

Rappel de la réputée poire au vin revisitée en cocktail, rehaussée d'une touche de citron et d'une nuance subtile de Peychaud's bitter. Une élégance enivrante à chaque gorgée.

### BLOOM

Chartreuse jaune, Gin Mattei, citron jaune, sirop de miel, peychaud's bitter, fleur de pensée

Valse à deux temps, la sensation d'un fraise exotique réhaussée par la chartreuse puis le retour savoureux du miel.

### BALSAM

Italicus, Aperol, Citron vert, aquafaba, dash d'absinthe

Un cocktail frais et pétillant où se mêlent l'amertume de l'Aperol et la douceur florale de l'Italicus, agrémenté d'une touche d'absinthe et d'une texture veloutée grâce au blanc d'œuf. Un voyage sensoriel exaltant.

## LES CLASSIQUES 13€

Pour les amateurs de cocktails intemporels, notre équipe de mixologues vous propose les grands classiques dans leur plus belle expression. Du Mojito à la Pina Colada, chaque cocktail est préparé avec soin et précision pour exalter les saveurs authentiques qui ont traversé les âges. Laissez-vous tenter par l'élégance d'une tradition maîtrisée.

Demandez-nous votre cocktail favoris.

---

## SANS ALCOOL 10€

Car il en faut pour tous les goûts, notre sélection de cocktails sans alcools.

### PALOMINA

Gimber, Jus de pamplemousse rose, jus de citron vert, sirop d'agave.

Version sans alcool du célèbre cocktail "Paloma" revisitée par nos mixologues. Une touche d'é

### FRUITY SOUR

Purée de fruit saisonnière, jus de citron jaune, sucre liquide, blanc d'oeuf, eau gazeuse

Un cocktail doux et sucré qui s'adapte au fil des saisons.

### NASHI

Nectar de poire Williams, jus d'ananas Victoria, purée de fruit la passion, sirop de vanille

Cocktail saisonnier aux couleurs froides, légèrement acidulé et fruité.

### CREAMY YUZU

Yu No, citron jaune, sirop d'agave, basilic, crème fouettée, Chantilly.

Une douceur estivale où le basilic se marie à l'acidité du citron, créant un équilibre parfait, le tout couronné de crème fouettée pour une touche onctueuse et légère. Un véritable délice à savourer.



## VINS ET CHAMPAGNES

Veuillez demander notre carte des vins.

### À LA VERSE (12,5cl)

#### LES EFFERVESCENTS

Muscat pétillant MOSCATO «Raphael Dal Bo»	8€
Prosecco BELLINO extra dry	8€



#### LES CHAMPAGNES

Maison Taittinger, Cuvée Prestige AOP Champagne Brut MV	15€
--	-----

Perrier Jouët Blanc de blancs	25€
----------------------------------	-----

#### LE ROSÉ

Domaine U Portu, Santa Dea - 2022	8€
-----------------------------------	----



#### LES BLANCS

Joseph Drouhin, Bourgogne Aligoté - AOC 2022	8€
Clos Canarelli, Clos Canarelli - AOP Figari 2023	14€



#### LES ROUGES

Domaine Vidal Fleury, Cotes du Rhône - AOC 2021	8€
Orenga de Gaffory, Cuvée des gouverneurs - AOP Patrimonio 2021	14€



## APÉRITIFS

Pastis	3,5 cl - 45°	4€
Campari	6 cl - 25°	6€
Punt E Mes	6 cl - 16°	6€
Cynar	6 cl - 16,5°	6€
Aperol	6 cl - 15°	6€
Lillet Blanc	6 cl - 17°	6€
Noilly Prat	6 cl - 18°	6€
Italicus	6 cl - 20°	8€

## BIÈRES PRESSIONS

Paolina Blonde	25 cl	5€	50 cl	10€
Pietra Ambrée	25 cl	5€	50 cl	10€
Paolina Blanche	25 cl	5€	50 cl	10€
Pietra IPA	25 cl	5€	50 cl	10€

## BIÈRE BOUTEILLE

Teslaquila  
33 cl - 4.9° 6€

*La Teslaquila est une délicieuse bière blonde, ayant une belle personnalité. Elaboré à partir d'un sirop issu de l'agave americana. Elle est brassée dans la meilleure tradition et ne contient, ni produits chimiques, ni mezcal, ni tequila.*

## VERMOUTH

Martini Bianco	6 cl - 14,4°	6€
Martini Rosso	6 cl - 14,4°	6€
Cap Corse Gde Réserve Blanc	6 cl - 15°	7€
Cap Corse Gde Réserve Rouge	6 cl - 15°	7€
Del Professore Bianco	6 cl - 18°	8€

## ABSINTHE

La fée parisienne 4 cl - 68° 9€

## LES SOFTS

### SODAS

Eau Plate Purezza	<i>35 cl</i>	3€	<i>75 cl</i>	4€
Eau pétillante Purezza	<i>35 cl</i>	3€	<i>75 cl</i>	4€
Coca-Cola				4€
Coca-Cola Zero				4€
Liptonic				4€
Limonade				4€
Orangina				4€
Ice-Tea				4€
Venezzio San Bitter				4€

### TONIC BIO HYSOPE

Classique, Sureau, Citron, Concombre, *20 cl* 4.5€  
Ginger Beer.

### JUS DE FRUITS & NECTAR *25 cl* 4.5€

*Fort d'un savoir-faire agricole ancré dans la tradition familiale et grâce à une sélection exigeante, des méthodes de fabrication pointues et la finesse des recettes nos jus & nectars Patrick Font sauront ravir les papilles des plus gourmands !*

Jus d'ananas	Nectar de Fraise
Jus de Fruit de la passion	Nectar d'abricot
Jus de Pomme bio	Nectar de Pêche
Jus de Pomme-yuzu	Nectar de Poire
Jus de Tomate	Nectar de Mangue bio



## BOISSONS CHAUDES



### CAFÉ DU TORRÉFACTEUR CARPE DIEM

*Spécialisée dans le secteur de la transformation du café, Carpe Diem est l'unique torréfacteur artisanal de Corse-du-Sud.*

Café Espresso	2.8€
Café Ristretto	2.8€
Café double	5.6€
Café Noisette	3.5€
Café Frappé - orgeat ou vanille -	6€
Grand Crème	6€
Cappuccino	6€

### LES THÉS D'EXCEPTION GEORGE CANNON 4,5€

#### Thé blanc «Pavillon blanc»

*Léger et soyeux telle une brise d'été au doux parfum de pêche.*

#### Thé vert «Onsen»

*Thé vert de Chine, feijoa, datte, figue, cerise, mangoustan, rose, fleur d'oranger, ananas, pétales de fleurs.*

#### Rooibos «Hommage à Hokusai»

*Rooibos d'Afrique du sud, arômes cerise, morceaux de cerise lyophilisée et pétales de rose.*

#### Infusion «Bora Bora»

*Églantier, écorce d'orange, morceaux de pomme et ananas. Pétales de carthame et bleuet. Mangue, orange et goyave.*

#### Thé noir fumé «lapsang souchong»

*Thé noir fumé de Chine, fumé au-dessus d'un feu d'épicéas, puissant et charpenté.*

#### Thé noir Earl Grey «Roi de Sicile»

*Noble et majestueuse bergamote, plaisir de tous les instants.*

#### Infusion Verveine

*Délicate et apaisante, une évasion aux notes fraîches et végétales, idéale pour un instant de calme et de douceur.*





## SPIRITUEUX

### ARMAGNAC

Saint-Vivant	4 cl - 40°	9.5€
J. Dupeyron Hors d'Age 15 ans	4 cl - 40°	17€

### CACHAÇA

Abelha silver	4 cl - 40°	10€
Leblond	4 cl - 40°	11€
Abelha Gold	4 cl - 39°	12€

### CALVADOS

Christian Drouin VSOP	4 cl - 40°	17€
-----------------------	------------	-----

### COGNAC

Planat VS Bio	4 cl - 40°	13€
Martell VSOP	4 cl - 40°	20€
Pierre Ferrand « 10 Générations »	4 cl - 40°	26€
Hennessy XO	4 cl - 40°	35€
Bertrand Deboissac	4 cl - 40°	180€

### MEZCAL

Amores Espadin	4 cl - 41°	12€
Ilegal Mezcal Reposado	4 cl - 40°	14€
La Escondida	4 cl - 40°	16€

### PORTE

Vallado 20 ans	4 cl - 19,5°	9€
----------------	--------------	----

### TEQUILA

Jose Cuervo Tradicional Reposado	4 cl - 38°	9€
Butterfly Cannon	4 cl - 40°	13€
La Fortaleza Bianco	4 cl - 40°	16€
Patrón Añejo	4 cl - 40°	18€
Don Fulano Reposado	4 cl - 40°	21€
Clase Azul Reposado	4 cl - 40°	38€

### PISCO

La Diablada	4 cl - 43°	11€
-------------	------------	-----

## LIQUEURS

Crème (cassis, pêche, mûre, cacao)	7€
Baileys	7€
Disaronno Amaretto	7€
Cointreau	7€
Get 27 / 31	7.5€
Bénédictine	7.5€
Khalua	7.5€
Liqueur de violette	8€
Liqueur de Poire Williams	8.5€
Eau-de-vie « Poire Prisonnière »	9€
Luxardo Maraschino	9€
Chambord	9€
St-Germain	10.5€
Chartreuse Jaune	11€
Chartreuse Verte	12€





## U MASSICCIU

*Une alliance entre un savoir-faire de qualité et des expérimentations innovantes, ce qui donne naissance à un distilla authentique au cœur de la Corse.*

«Epica» Citron	4 cl - 29°	12€
«Preziosa» Châtaigne	4 cl - 32°	12€
«Acquata» Nepita & Menthe	4 cl - 31°	12€
«Torréfaction» Café	4 cl - 29°	12€
«Salvaticu» Myrte	4 cl - 31°	12€

## RHUM

Tia U Massiciu	4 cl - 42°	9.5€
Black Tears Spiced	4 cl - 40°	10€
Acto 1903	4 cl - 40°	10.5€
Rum 970 Reserva 6 ans	4 cl - 40°	11€
Ryoma Japanese	4 cl - 40°	12€
Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl - 40°	13€
Zacapa 23 ans	4 cl - 40°	15€
Plantation XO	4 cl - 40°	19€
Angostura 1787	4 cl - 40°	23€
Zacapa XO	4 cl - 40°	35€

## VODKA

Beluga	4 cl - 40°	11€
Crystal Head	4 cl - 40°	14€

## WHISKY & BOURBON

Johnnie Black Label	<i>4 cl - 40°</i>	9€
Jack Daniel's	<i>4 cl - 40°</i>	10€
Four Roses Small Batch	<i>4 cl - 45°</i>	10.5€
Glendalough Double Barrel	<i>4 cl - 42°</i>	11€
Nikka from the Barrel	<i>4 cl - 51,4°</i>	14€
Aberlour 18 ans	<i>4 cl - 43°</i>	22€
Johnnie Blue Label	<i>4 cl - 40°</i>	35€
Glenmorangie Signet	<i>4 cl - 46°</i>	42€

## WHISKY TOURBÉ

Caol Ila 12 ans	<i>4 cl - 43°</i>	14€
Kilchoman	<i>4 cl - 46°</i>	19€
Lagavulin	<i>4 cl - 43°</i>	24€
Octomore 13.1	<i>4 cl - 49,2°</i>	42€



## LES GLACES ET SORBETS

*Toutes nos glaces sont faites au sein même de l'hôtel par Philippe Vincetti, ancien artisan glacier et aujourd'hui propriétaire de cet établissement.*

### LES GLACES

Vanille  
Cacahuete  
Café  
Noisette  
Nutella  
Caramel beurre salé  
Stracciatella  
Rhum-Raisin  
Menthe-Chocolat

---

### LES SORBETS

Chocolat  
Fraise  
Citron  
Passion  
Pêche de Vigne

---

Une boule	4,5€
Deux boules	9€
Trois boules	13€
Supplément chantilly	2€

---