LA CARTE

DU BAR

le Bar

NOS COCKTAILS

DOUCEUR D'ETE

Gin de Murtoli, St Germain, menthe fraîche, jus de citron vert & jus de pomme **19.00**

EDEN

Rhum Bacardi blanc, crème de banane, menthe fraîche, jus de citron & jus d'ananas **19.00**

AMERICANO affiné en fût de chêne

Campari, Punt é Mes et Martini Dry **22.00**

SUMMER CUCUMBER

Gin Hendrick's, sirop de sucre de canne, jus de citron & jus de concombre **19.00**

MAQUIS

Gin Mattei «L'immortelle », gingembre frais, sirop de lavande du potager & citron vert **19.00**

NAZCA

Pisco, sucre de canne, jus de citron & fruit de la passion **19.00**

RYUKYU

Saké, feuilles de shiso, sirop de poivre torréfié maison, jus de citron vert & yuzu **19.00**

CORSICAN VIBES

Limoncellu, basilic frais, miel de Corse, jus de citron & tonic water **19.00**

MADEMOISELLE

Gin, Italicus, sucre de canne, jus de citron & framboises fraîches

19.00

CAP VERBENA

Vodka, Cap Corse blanc, verveine fraîche du potager, sirop de vanille & jus de citron vert **19.00**

LE COCKTAIL DU MOMENT

Laissez-vous porter par l'inspiration quotidienne de notre équipe de barmans **19.00**

COCKTAILS AU CHAMPAGNE

PIMM'S ROYAL

Liqueur de Pimm's, Champagne & mélange de fruits frais **22.00**

MIMOSA

Grand Marnier, Champagne & orange pressée **22.00**

ROSSINI

Framboises ou fraises fraiches & Champagne **22.00**

BELLINI

Pêche fraîche & Champagne **22.00**

LES CLASSIQUES

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, jus de citron vert & jus de cranberry

19.00

CAIPIRINHA

Cachaça, sirop de sucre de canne & jus de citron vert

19.00

MAI TAI

Rhum blanc & rhum ambré, Cointreau, sirop d'orgeat & jus de citron vert **19.00**

MARGARITA

Tequila, Cointreau & jus de citron vert **19.00**

GIN FIZZ

Gin, sirop de sucre de canne, jus de citron & soda water

19.00

MANHATTAN

Rye Whisky, Martini rouge & Angostura bitter **19.00**

MOJITO

Rhum Havana, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, jus de citron vert & eau pétillante **19.00**

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco & Orezza **19.00**

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, sirop d'orgeat & expresso **19.00**

ITALICUS SPRITZ ou SAINT GERMAIN SPRITZ

Italicus ou *Saint germain, Prosecco & Orezza* **19.00**

COCKTAILS SANS ALCOOL

CHANTACO
Jus d'orange, pamplemousse & citron pressés, jus d'ananas & sirop de grenadine **12.00**

AMARO ROSSA
Bitter sans alcool, sirop de sureau, jus de citron vert, jus de cranberry & fraises fraîches **12.00**

SPICY YUZU
Gin sans alcool, jus de citron vert & purée de yuzu **12.00**

APPLE MOJITO
Citron vert, menthe fraîche, jus de pomme & Orezza **12.00**

ROSUMARINU
Gin sans alcool, romarin du potager, sirop de sucre de canne, framboises fraîches & tonic water **12.00**

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS
Mélange de fruits frais mixés selon arrivage **13.00**

LES SUGGESTIONS POUR L'APERITIF

Coupe de Champagne	**20.00 à 60.00**
Coupe de Champagne rosée	**23.00 à 35.00**
Sélection de vin au verre	**12.00 à 24.00**
Kir vin blanc	**11.00**
Verre de Muscat Corse	**13.00**

LES APERITIFS CLASSIQUES

Pastis, Porto, Cap-Corse, Martini, Suze...	**7.00**
Carpano antica	**9.00**

LES APERITIFS AVEC ACCOMPAGNEMENTS

Campari soda, Suze tonic	**12.00**
Whisky, Gin, Vodka, Rhum & accompagnement	**15.00 à 30.00**

LES GINS

Angleterre

Gordon’s	**11.00**
Tanqueray	**11.00**
Bombay Saphire	**15.00**
Brockman	**15.00**
Thomas Dakin	**15.00**

Ecosse

The Botanist	**15.00**
Hendrick’s	**15.00**

Europe

Ornabrak	**15.00**
Gin mare	**15.00**
Monkey 47	**15.00**

France

Anae	**15.00**
Baccae	**15.00**
Murtoli	**25.00**
Mattei	**15.00**
San Roccu	**15.00**

LES VODKAS

Pologne

Belvedère	**15.00**

Japon

Haku	**15.00**

France

Grey goose	**15.00**
Philisophe	**15.00**

BAR

Café	**5.00**
Café Double	**8.00**
Thé (Palais des Thés)	**5.50**
Café au Lait	**6.00**
Cappuccino, Chocolat	**9.00**
Thé glacé	**9.00**
Café glacé	**9.00**
¼ eau minérale	**5.00**
Soda (Coca & Coca 0, Orangina,Ice tea, limonade)	**5.00**
Fever Tree (Ginger beer, Ginger ale, Tonic water)	**5.00**
Jus de fruits	**8.00**
Jus de Tomate	**7.00**
Fruits pressés	**8.00**
Pietra blonde	**5.00**
Pietra ambrée, Corona	**7.00**
Palazzu	**8.00**

LES CHAMPAGNES

LES BRUTS

Pommery Apanage	**115.00**
Pommery Apanage 1874	**175.00**
Pommery Apanage Blanc de blancs	**240.00**
Taittinger	**120.00**
Moët et Chandon	**120.00**
Deutz	**120.00**
Charles Heidseick	**120.00**
Ayala	**120.00**
Pol Roger	**120.00**
Laurent Perrier	**125.00**
Bollinger	**125.00**
Billecart Salmon	**125.00**
Charles Heidseick Blanc de blancs	**140.00**
Jacquesson N°748	**145.00**
Ruinart	**120.00**
Ruinart « Blanc de blancs »	**210.00**
Ruinart « Blanc de blancs Singulier »	**280.00**

LES MILLESIMES

Ayala « Blanc de Blancs »	*2016*	**160.00**
Deutz « Blanc de Blancs »	*2017*	**180.00**
Louis Roederer	*2015*	**190.00**
Bollinger PN AYC	*2018*	**230.00**
Bollinger « Grande Année »	*2014*	**340.00**
Jacquesson « Corne Bautray »	*2012*	**360.00**
Jacquesson « Corne Bautray »	*2007*	**380.00**
Ruinart	2016	**480.00**

LES ROSES

Frédéric Savart « Bulle de Rosé »		**135.00**
Pierre Gimonnet		**145.00**
Bollinger		**145.00**
Ruinart		**155.00**
Veuve Clicquot	*2008*	**155.00**
Billecart Salmon		**165.00**
Deutz		**165.00**
Veuve Clicquot	*2004*	**180.00**
Laurent Perrier		**190.00**
Louis Roederer	*2015,2016*	**200.00**
Bollinger « Grande Année »	*2007*	**350.00**
Dom Ruinart	*1996*	**525.00**
Cristal Roederer	*2009*	**890.00**
Dom Pérignon	*2008*	**1200.00**

LES DEMI-BOUTEILLES

Billecart Salmon Brut	**75.00**
Billecart Salmon Rosé	**85.00**

LES MAGNUMS

Laurent Perrier		**240.00**
Pierre Gimonnet Rosé		**350.00**
Billecart Salmon Brut Rosé		**380.00**
Laurent Perrier Rosé		**400.00**
Ruinart Brut		**280.00**
Ruinart	2010	**480.00**
Ruinart Blanc de blancs		**470.00**
Ruinart Rosé		**480.00**
Savart L'Accomplie		**480.00**
Cristal Roederer	*2009*	**1200.00**
Dom Pérignon	*2010*	**1500.00**

LES CUVÉES "PRESTIGE"

Pommery « Louise »	*1999*	**300.00**
Amour de Deutz	*2010, 2013*	**380.00**
Dom Ruinart	*2010*	**460.00**
Cristal Roederer	*2014*	**470.00**
Laurent Perrier « Grand Siècle »		**480.00**
Cristal Roederer	*2008*	**510.00**
Veuve Clicquot « La Grande Dame »	*2015*	**540.00**
Comtes de Champagne	*2011*	**550.00**
Krug « Grande cuvée »		**550.00**
Dom Pérignon	*2013*	**560.00**
Dom Pérignon	*2012*	**570.00**
Charles Heidsieck Blanc des millénaires	*2007*	**630.00**

LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

Hugues Godmé		
« Les Alouettes St Bets »	*2011*	**225.00**
« Terres d'union »		**110.00**
« Blanc de Blancs »		**110.00**
Vilmart		
« Grand Cellier »		**145.00**
Françoise Bedel		
« Origin'elle »		**110.00**
« Dis Vin Secret »		**125.00**
« L'Ame de la Terre »		**185.00**
« Entre Ciel et Terre **»**		**180.00**
Frédéric Savart		
« L'Ouverture »		**130.00**
« Le Noues »	*2018*	**245.00**
« Mont Benoit »	*2018*	**272.00**
« Mont des Chrétiens »	*2018*	**245.00**
Pierre Gimonnet		
« Cuis 1er cru blanc de blancs »		**120.00**
« Extra brut »		**210.00**
« Spécial club »	*2016*	**210.00**
« OGER Grand cru »	*2015*	**270.00**
« Cramant Grand cru »	*2015*	**285.00**
« Chouilly Grand cru »	*2015*	**285.00**

Sélèque

« Solessence » Extra brut		**120.00**

A.Bergère

« Les Peignottes » Extra brut		**220.00**
« Terres Blanches » Brut nature		**140.00**
« Solera »		**140.00**
« Vignes De Nuit » Extra brut		**192.00**

Agrapart

« Terroir » Extra brut		**266.00**
« Minéral » Extra brut	*2018*	**405.00**

Egly Ouriet

« Vigne De Bisseuil 1er cru »		**285.00**
« Grand Cru VP »		**280.00**

Selosse

« Version Originale »		**875.00**

VEGETAL BAR

CUEILLETTES « MAISON » DANS NOTRE MAGNIFIQUE JARDIN D'HERBES

5.50€

La Verveine
Connue pour ses propriétés digestives et relaxantes.

Le Romarin
Excellent drainant des surcharges toxiques

La Menthe
Riche en vitamine K, connue pour ses vertus anti oxydantes.

L'Arba Barona
Variété de Thym endémique à la Corse, stimule l'immunité et est aussi un excellent tonique veineux.

La Citronnelle
Facilite la digestion, et possède également des propriétés diurétiques.

NOS INFUSIONS

5.50€

-Digestive (thym, réglisse)
-Camomille
-Tilleul

LES BOISSONS NUCCA

8 €

Excellente alternative au café et au thé, elles ont autant d'avantages

La Relaxante
Mélange complice de pomme, tilleul, orange douce, et mélisse marié à l'étonnant céleri, son effet décontractant est roi. Idéale donc durant la journée, ou excellent préambule plus tard à un sommeil apaisé.

La Détox
Conjugaison stratégique d'actifs reconnus tels citron, ananas, romarin, genièvre mais aussi ortie verte et reine des prés, ses effets sont toniques, allégeant. Et déjà le coup de fouet purificateur dès les premiers verres.

La Minceur
Association aigüe de cassis, ananas, persil, citron délicatement mariée au gingembre et à l'artichaut, elle procure une sensation de bien-être et de confort intérieur.
Un pouvoir incisif qui ne manque pas de charme.

La Circulation
Mélange vif, à dominante fruité, mariant cassis, pomme, limette, aneth, persil et citron. Elle développe une sensation de légèreté, libératoire et désaltérante.

LES JUS FRAIS

12 **€**

Pressage à froid pour garder en totalité les propriétés des ingrédients sélectionnés, toujours bios et délicatement parfumés pour que vertus des produits riment avec plaisir gustatif.

Detox
Pomme verte, kiwi, concombre, gingembre & citron vert

Energie
Tomate, poivron rouge, citron & carotte

Minceur
Pomme, carotte, céleri & concombre

NOS ALCOOLS

WHISKIES ECOSSAIS

Blend

J&B	**10.00**
Johnnie Walker Black Label 12 ans	**11.00**
Dimple 15 ans	**11.00**

Single malt

Cragganmore 12 ans	**15.00**
Tullibardine Burgundy	**15.00**
Tullibardine Sovereign	**15.00**
Tullibardine Sherry cask	**15.00**
Tullibardine Murray	**15.00**
Glenmorangie	**13.00**
Glenmorangie Sauterne Cask	**28.00**
Macallan	**13.00**
Edradour 2006 Heritage	**30.00**
Oban 14 ans	**12.00**
Oban Distillers	**15.00**
Mortlach	**15.00**
Dalwhinnie 15 ans	**12.00**

LES ISLES

Islay	
Lagavulin 8 ans	**13.00**
Lagavulin 16 ans	**15.00**
Ardberg Corryvreckan	**15.00**
Ardberg An Oa	**15.00**
Ardbeg Uigeadail	**15.00**
Ardbeg 10 ans	**13.00**
Octomore	**55.00**
Orcade	
Highland Park 12 ans	**12.00**
Skye	
Talisker port Ruighe	**15.00**
Talisker Distillers	**15.00**

Whiskies IRLANDAIS

Teeling Brabazon	**28.00**
Jameson	**12.00**

CORSE

PM Tourbé	**15.00**
PM Sherry Cask	**15.00**
PM Red Oack	**18.00**
PM 13 ans	**27.00**
PM 7 ans	**22.00**
PM Signature	**15.00**
PM Brandy	**15.00**

JAPONAIS

Hakushu 18 ans	**60.00**
Hibiki harmony	**30.00**

CANADIEN - AMÉRICAIN – BOURBON

Jack Daniel’s	**10.00**
Wood Ford	**10.00**
Blanton’s	**15.00**
Jim bean	**10.00**
SirDavis	**15.00**

COGNAC

Hennessy		
X.O		**28.00**
Fine		**12.00**
Delamain		
Pleiade	1991	**65.00**
Pleiade	1995	**60.00**
Pleiade X.O		**40.00**
Extra		**50.00**
Tesseron		
Lot 76		**25.00**
Passion		**28.00**
Lot 53		**38.00**
Extra Legend		**40.00**
Trésor		**70.00**
Experience n°1		**155.00**

BAS ARMAGNAC

Laberdolive

1979	**45.00**
1976	**45.00**
1973	**55.00**
1972	**55.00**
1989	**27.00**
1998	**20.00**

Bergerot

1986	**28.00**
1989	**27.00**
1998	**20.00**
2001	**18.00**
2005	**18.00**

CALVADOS

Roger Groult

Vénérable	**17.00**
Age d'Or	**20.00**
Doyen d'âge	**34.00**
Ancestrale	**40.00**

Dupont

1977	**44.00**
1969	**70.00**

PORTO

Ramos Pinto 10 ans	**15.00**
Ramos Pinto 20 ans	**20.00**
Ramos Pinto 30 ans	**30.00**
Ramos Pinto Blanc	**7.00**

RHUM

Martinique

Cheval bondieu		**25.00**
JM 2013		**35.00**
JM 2011		**35.00**
JM 2003		**60.00**
JM Canopee		**42.00**
La Favorite « Privilège »	1999	**50.00**
Trois Rivières Rhum Vieux de L'Océan		**22.00**
Trois Rivières Double Wood		**25.00**
Trois Rivières 55 Origine		**18.00**

Marie Galante

BIELLE 2001	**110.00**
BIELLE 2011	**45.00**

Venezuela

Roble Extra Anejo	**20.00**

Jamaïque

Hampden	**20.00**
Be Thankful	**25.00**

Costa Ricca

Centonario 30 ans	**35.00**

Cuba

Eminente	**22.00**

Trinidad-Tobago

Caroni 15 ans	**110.00**
Caroni 18 ans Navy Rum	**75.00**

Grenade

Six Saints	**15.00**

Guatemala

Zacapa	**15.00**

Réunion

Savanna Absolu	***62.00***

TEQUILA

Clase Azul Plata	**35.00**
Clase Azul Reposado	**50.00**
Adiccion Anejo	**50.00**
Amor Mio Blanco	**22.00**
Amor Mio Reposado	**34.00**
Dom Julio 1942	**60.00**
Volcan Blanco	**12.00**
Volcan Cristalino	**18.00**

MEZCAL

Escondida Blanco	**15.00**
Herencia	**11.00**

EAUX DE VIE

Myrte, cédrat, châtaigne,(Mavela)	**15.00**
Mirabelle	**18.00**
Questch « cœur de chauffe » (Miclo)	**18.00**
Framboise « cœur de chauffe » (Miclo)	**18.00**
Poire « cœur de chauffe » (Miclo)	**18.00**
Grappa Alaxender bianco	**15.00**
Grappa Alexender platinium	**22.00**
Vieille prune Roque	**18.00**
Grappa Poli	**21 à 28.00**

LIQUEURS

Châtaigne, Limoncello, Cédrat Myrte rouge artisanale, Cointreau, Grand Marnier,	**10.00**
Get 27-31, Amaretto, Dambruie, Bailey's, Menthe, Liqueur de Casinca, Chartreuse verte	**15.00**
Chartreuse V.E.P jaune, verte	**40.00**
Chartreuse MOF	**30.00**