

LA CARTE

DU BAR





Le Bar

NOS COCKTAILS

DOUCEUR DES ILES

Rhum Havana 3ans, jus d'orange, purée d'ananas, sirop de vanille, fève de tonka râpée.

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

22.00

MYRTALITA

Mezcal, myrte, jus de citron vert, sirop d'agave.

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 SPRITZ

Limoncellu, vodka, verveine fraîche du potager, citron jaune, prosecco, eau pétillante.

19.00

KIWISKY

Whisky, kiwi frais, citron jaune, top ginger Ale.

19.00

HIBISKISS

Vodka, Cointreau, Bissap maison, jus de citron jaune, Basilic

19.00

AZTECAS

Tequila, jus de pamplemousse, framboise fraiche, sirop de romarin.

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 & espresso

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

KAMARU

Amaro 00%, Jus de poire, jus de citron jaune, sirop de sureau, eau pétillante.

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 Sapphire	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

Belvédère	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 (blonde, blanche, IPA)	8.00
Palazzu Cala Rossa	10.00

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°745	175.00
Jacquesson N°746	165.00
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 »	<i>2016</i>	160.00
Deutz « Blanc de Blancs »	<i>2017</i>	180.00
Louis Roederer	<i>2015</i>	190.00
Bollinger PN AYC	<i>2018</i>	230.00
Bollinger « Grande Année »	<i>2014</i>	340.00
Jacquesson « Corne Bautray »	<i>2012</i>	360.00
Jacquesson « Corne Bautray »	<i>2007</i>	380.00
Ruinart	<i>2016</i>	215.00
Billecart Salmon cuvée Louis	<i>2006</i>	350.00

LES ROSES

Frédéric Savart « Bulle de Rosé »		135.00
Pierre Gimonnet		145.00
Bollinger		145.00
Ruinart		155.00
Veuve Clicquot	<i>2008</i>	155.00
Billecart Salmon		165.00
Laurent Perrier		190.00
Louis Roederer	<i>2015,2016</i>	200.00
Bollinger « Grande Année »	<i>2014</i>	350.00
Bollinger « Grande Année »	<i>2007</i>	370.00
Dom Ruinart	<i>1996</i>	525.00
Cristal Roederer	<i>2009</i>	890.00
Dom Pérignon	<i>2008</i>	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
Billecart Salmon Brut		350.00
Laurent Perrier Rosé		400.00
Ruinart Brut		280.00
Ruinart	<i>2010</i>	480.00
Ruinart Blanc de blancs		470.00
Ruinart Rosé		480.00
Savart L'Accomplie		480.00
Cristal Roederer	<i>2009</i>	1200.00
Dom Pérignon	<i>2010</i>	1500.00
Bollinger brut		280.00
Deutz		240.00

LES CUVÉES "PRESTIGE"

Amour de Deutz	2013, 2014	380.00
Dom Ruinart	2010	460.00
Cristal Roederer	2014	470.00
Cristal Roederer	2008	510.00
Laurent Perrier « Grand Siècle »		480.00
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
« Blanc de Blancs » Eceuil		185.00
« Les Voiettes »	2020	450.00
« Haute Couture »	2020	450.00

Pierre Gimonet

« Cuis 1er cru blanc de blancs »		120.00
« Cuis 1er cru blanc de blancs»	2018	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
« Quintette » Blanc de Blancs		131.00
« Soliste » Meunier		215.00

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	<i>2018</i>	405.00

Egly Ouriet

« Vigne De Bisseuil 1 ^{er} cru »		285.00
« Grand Cru VP »		280.00

Selosse

« Version Originale »		875.00
-----------------------	--	---------------

Guiborat

« Thethys blanc de blancs extra brut »		120.00
« Prisme blanc de blancs extra brut »		160.00

Suenen

«Oiry blanc de blancs extra brut »		185.00
------------------------------------	--	---------------

LA ROGERIE

« bourg sud »	<i>2021</i>	220.00
« Chemin de Chalon »		360.00
« Champ Bouton »	<i>2020</i>	360.00

Moussé

« L'esquisse »		110.00
----------------	--	---------------

VEGETAL BAR

CUEILLETES « 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 mariée 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 Sauterne	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
Ardbeg Corryvreckan	15.00
Ardbeg An Oa	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
Extra Legend		40.00
Trésor		70.00
Experience n°1		155.00

BAS ARMAGNAC

Laberdolive

1979	45.00
1973	55.00
1989	27.00
1986	28.00
2001	20.00

Bergerot

1989	27.00
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

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
-------------------	-------

Japon

Teeda 21ans	80.00
-------------	-------

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

<i>Savanna Absolu</i>	62.00
-----------------------	-------

TEQUILA

Clase Azul Plata	35.00
Clase Azul Reposado	50.00
Adiccion Anejo	50.00
Amor Mio Blanco	22.00
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
Vieille prune Roque	18.00
Grappa Poli	21 à 28.00

LIQUEURS

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