

*LA CARTE*

*DU BAR*



Le Bar

## NOS COCKTAILS

	€
- MAGUEY Mezcal, jus d'ananas, jus de citron, sirop d'agave	17.00
- EDEN Menthe, citron, ananas, crème de banane, rhum	17.00
- ITALICUS SPRITZ <i>ou</i> SAINT GERMAIN SPRITZ Italicus <i>ou</i> Saint germain, prosecco et orezza	17.00
- AMERICANO affiné en fût de chêne Campari, punch é mes, martini dry	20.00
- SUMMER CUCUMBER Gin hendrix, citron, jus de concombre, Sucre de canne	17.00
- MAQUIS Gingembre, gin massiciu, sirop de lavande et citron vert	17.00
- NAZCA Jus de citron, sucre, fruit de la passion, pisco	17.00
- BOSA NOVA Jus de citron, morceaux d'ananas frais, sirop de safran corse maison et cachaça abelha gold	17.00
- GINGER MARGARITA Gingembre, Citron, Cointreau, Téquila	17.00
- LE COCKTAIL DU MOMENT	17.00

## COCKTAILS AU CHAMPAGNE

	€
- PIMM'S ROYAL Liqueur de Pimm's, Champagne	20.00
- MIMOSA Grand Marnier, Orange pressée, Champagne	20.00
- ROSSINI Coulis de framboise ou de fraise, champagne	20.00

## LES CLASSIQUES

	€
- COSMOPOLITAN Jus de Citron, Cointreau, Vodka, Cramberry	17.00
- CAIPIRINHA Citron vert, Sucre, Cachaça	17.00
- MAI TAI Citron, rhum blanc et brun, orgeat, cointreau	17.00
- MARGARITA Citron, Cointreau, Tequila	17.00
- GIN FIZZ Sucre, Jus de Citron, Gin et Soda	17.00
- MANHATTAN Angostura bitter, Martini rouge, Rye whisky	17.00

- MOJITO  
Sucre, Citron vert, Menthe, Rhum et Soda 17.00
- APEROL SPRITZ  
Aperol, Prosecco et Orezza 17.00
- EXPRESSO MARTINI  
Vodka, liqueur de café, sirop d'orgeat, expresso 17.00

### *COCKTAILS DE JUS DE FRUITS*

- €
- CHANTACO  
Orange, Pamplemousse et citron pressé, Jus d'ananas,  
Grenadine 10.00
  - SUNSET ROSSA  
Grenade, gingembre, orange pressée, grove 42 (agrumes) 10.00
  - SPICY YUZU  
Citron vert, purée de yuzu, grove 94 (épices) 10.00
  - APPLE MOJITO  
Menthe fraîche, Citron vert, Jus de pomme, orezza 10.00
  - COCKTAIL DE FRUITS FRAIS 11.00

## LES SUGGESTIONS POUR L'APERITIF

	€
La coupe	18.00
La coupe rosée	21.00
Vin au verre	8.00 à 13.00
Kir vin blanc	11.00
Muscat corse	13.00
Les apéritifs classiques	
Pastis, Porto, Cap-Corse, Martini, Suze...	7.00
Carpano antica	9.00
Les apéritifs avec accompagnement	
Campari soda, Suze tonic	12.00
Whisky, Gin, Vodka, Rhum	10 à 15.00
Whisky, Gin, Vodka, Rhum, accompagnement	15 à 30.00

## *LES GINS*

Bombay (Angleterre)	15.00
Botanist (Ecosse)	15.00
Gordon's (Angleterre)	11.00
Hendrick's (Ecosse)	15.00
Gin mare (Espagne)	15.00
Massiciu (Corse)	15.00
Monkey (Allemagne)	15.00
Murtoli (Corse)	25.00
Pink Pepper (France)	15.00
Tanqueray (Angleterre)	11.00
Thomas Dakin (Manchester)	15.00

## *LES VODKAS*

Grey goose	15.00
Belvédère	15.00
Philisophe	15.00
Black G (vodka au caviar)	15.00
La french	15.00
La beluga	15.00

## BAR

	€
Café	5.00
Café Double	7.00
Thé (notre sélection de thé du Palais des Thés)	5.50
Café au Lait	6.00
Cappuccino, Chocolat	7.00
Thé glacé	6.00
Café glacé	7.00
¼ eau minérale	4.50
Soda (Coca, Orangina, etc..)	4.50
Fever Tree (ginger beer, ginger ale, bitter lemon)	5.00
Jus de fruits Millat 33 cl	8.00
Jus de Tomate	7.00
Fruits pressés	7.00
Bière 25 cl (Pietra blonde)	5.00
Bière 33 cl (Pietra, corona)	7.00
Ribella blonde	7.00
Palazzu blonde	7.00
Palazzu blanche	7.00
Palazzu châtaigne	7.00
Palazzu malvasia	7.00
Palazzu IPA	7.00

# *LES CHAMPAGNES*

## LES BRUTS

	€
- Moët et Chandon	105.00
- Jacquesson N°744	115.00
- Jacquesson 735 DT	145.00
- Deutz	105.00
- Laurent Perrier	105.00
- Taittinger	105.00
- Pommery « Apanage »	115.00
- Bollinger	120.00
- Laurent Perrier “ Ultra Brut”	125.00
- Billecart Salmon	105.00
- Charles Heidseick	105.00
- Ayala	105.00
- Ruinart Blanc de Blancs	125.00

## LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

		€
- Eugène Ralle brut	2010	80.00
- Eugène Ralle brut	2013	85.00
- Hugues Godmé extra brut		95.00
- Hugues Godmé Blanc de Blancs		110.00
- Moussé fils Or d 'Eugène brut		80.00
- Vilmart Grand Cellier		110.00
- Françoise Bedel Origin'elle		95.00
- Frédéric Savart L'Ouverture		110.00

## LES MILLESIMES

€

-Ayala « Blanc de Blancs »	2010	115.00
-Ayala « Blanc de Blancs »	2013	105.00
-Veuve Clicquot Ponsardin	2008	140.00
-Deutz « Blanc de Blancs »	2014	140.00
-Deutz « Blanc de Blancs »	2016	135.00
-Bollinger « Grande Année »	2007	210.00
-Bollinger « Grande Année »	2008	200.00
-Jacquesson « Corne Bautray »	2007	220.00

## LES DEMI-BOUTEILLES

€

- Moët et Chandon Brut Impérial blanc	68.00
- Billecart Salmon Blanc	68.00
- Billecart Salmon rosé	76.00

## LES ROSES

- Ruinart		145.00
- Bollinger		145.00
- Veuve Clicquot Ponsardin	2004	155.00
- Veuve Clicquot Ponsardin	2008	145.00
- Billecart Salmon		145.00
- Laurent Perrier		145.00
- Dom Ruinart	1996	525.00
- Bollinger "Grande Année"	2004	360.00
- Bollinger "Grande Année"	2007	350.00
- Dom Pérignon		615.00
- Cristal Roederer	2009	615.00

## LES CUVÉES "PRESTIGE"

- Charles Heidsieck Blanc des millénaires	1995	250.00
- Dom Pérignon	2008	360.00
- Dom Pérignon P2	2000	610.00
- Billecart Salmon «Cuvée Louis »	2006	290.00
- Cristal Roederer	2008	440.00
- Laurent Perrier « Grand Siècle »		360.00
- Salon	2002	950.00
- Salon	2006	705.00
- Krug		370.00
- Amour de Deutz	2007	320.00
- Amour de Deutz	2010	300.00
- Billecart Salmon « Nicolas François »	2002	290.00

## LES MAGNUMS

		€
- Moët et Chandon blanc		240.00
- Laurent Perrier		240.00
- Bollinger		260.00
- Laurent Perrier rosé		350.00
- Billecart Salmon rosé		350.00
- Cristal Roederer	2009	800.00
- Dom Pérignon	2008	800.00
- Ruinart « Blanc de Blancs »		360.00

## NOS COUPS DE CŒUR

		€
- Pommery « Louise »	1999	300.00
- Perrier Jouët « Belle Epoque »	2004	360.00
- Veuve Clicquot « La Grande Dame »	1996	300.00

***VEGETAL BAR***

## CUEILLETES « MAISON » DANS NOTRE MAGNIFIQUE JARDIN D'HERBES

5.50€

Une pause Healthy, saine et gorgée de bienfaits, à déguster en version chaude ou glacée, selon vos envies.

### ***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
- L'Immortelle (de Stéphane Rogliano)

## LES BOISSONS NUCCA

8 €

Excellente alternative au café et au thé, elles sont aussi bien davantage...

### ***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 fruits, mariant Cassis Pomme, Limette, Aneth, Persil et Citron, elle développe une sensation de légèreté. Libérateur et désaltérant.

## 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 et concombre

*NOS ALCOOLS*

## WHISKIES ECOSSAIS

### *Highland Lowland*

€

#### *Blend*

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

#### *Single malt*

Cragganmore	15.00
Tullibardine burgundy	15.00
Tullibardine sovereign	15.00
Glenmorangie	13.00
Macallan	13.00
Auchentoshan	15.00
Edradour 2006 heritage	30.00
Glen goyne	35.00
Oban distillers	15.00
Benriach 25 ans	45.00

## LES ISLES

€

### *Islay*

Lagavulin double maturation	15.00
Bunnahabhain 12 ans	13.00
Bunnahabhain Toiteach	13.00

### *Orcade*

Highland Park 12 ans	12.00
----------------------	-------

### *Skye*

Talisker port ruighe	15.00
----------------------	-------

## WHISKIES IRLANDAIS

Teeling single malt	17.00
Teeling Brabazon (fût de sherry)	28.00

## CORSE

PM 7 ans	10.00
PM Tourbé	15.00
PM 12 ans	15.00

## JAPONAIS

€

<i>Hakusku 18 ans</i>	60.00
<i>Yamazaki 18 ans</i>	60.00

## CANADIEN - AMÉRICAIN – BOURBON

<i>Jack Daniel's</i>	10.00
<i>Wood Ford</i>	10.00
<i>Blanton's</i>	10.00
<i>Knob creek</i>	10.00
<i>Jim bean</i>	10.00
<i>Booker's</i>	20.00
<i>Bulleit Bourbon</i>	10.00

## COGNAC

### ***Hennessy***

<i>X.O</i>	28.00
<i>Fine</i>	12.00

### ***Delamain***

<i>Pale et Dry (X.O)</i>	20.00
<i>Vesper</i>	40.00
<i>Extra</i>	50.00
<i>La réserve de la famille</i>	85.00

<b>Tesseron</b>	<b>€</b>
<i>Lot 76</i>	25.00
<i>Passion</i>	28.00
<i>Lot 53</i>	38.00
<i>Extra Legend</i>	40.00
<i>Tresor</i>	70.00

## **BAS ARMAGNAC**

	<b>€</b>
<i>Laberdolive 98</i>	20.00
92	22.00
89	24.00
79	45.00
76	45.00
73	55.00
72	55.00
70	60.00

## **CALVADOS**

### **Roger Groult**

<i>Venerable</i>	17.00
<i>Age d'Or</i>	20.00
<i>Doyen d'âge</i>	24.00
<i>Ancestrale</i>	40.00

### **Dupont**

<i>Hors d'âge</i>	17.00
1977	44.00
1969	70.00

## RHUM

€

<i>Barbancourt (Haïti) 8 ans</i>	15.00
<i>Pyrat (Caraïbes)</i>	15.00
<i>JM 2006 (Martinique)</i>	22.00
<i>JM Armagnac cask finish (Martinique)</i>	32.00
<i>JM 2001 (Martinique)</i>	55.00
<i>Trois Rivières 1999 (Martinique)</i>	35.00
<i>Clément 2002 (Martinique)</i>	30.00
<i>La Favorite « Privilège » 1999 (Martinique)</i>	50.00
<i>Roble Extra Anejo (Venezuela)</i>	20.00
<i>Roble Ultra Anejo (Venezuela)</i>	25.00
<i>Centonario (Costa Ricca)</i>	25.00

## EAUX DE VIE

<i>Myrte, cédrat, châtaigne, framboise, chocolat, marc de muscat, menthe bergamote (Mavela)</i>	15.00
<i>Questch « cœur de chauffe » (Miclo)</i>	18.00
<i>Framboise « cœur de chauffe » (Miclo)</i>	18.00
<i>Poire « cœur de chauffe » (Miclo)</i>	18.00
<i>Grappa Alaxender bianco</i>	15.00
<i>Grappa Alaxender platinumium</i>	22.00
<i>Rinascita</i>	15.00
<i>Vieille prune Roque</i>	18.00

## LIQUEURS

€

<i>Châtaigne, limoncello (Mavela)</i>	
<i>Myrte rouge artisanale, Cointreau, Grand Marnier, Get 27-31, Amaretto, Dambruie, Bailey's, Menthe, Citron, Framboise, Cedrat, Verveine</i>	10.00
<i>Chartreuse V.E.P jaune, verte</i>	20.00

## PORTO

<i>Ramos pinto Ruby</i>	7.00
<i>Ramos pinto +de 10 ans</i>	15.00
<i>Ramos pinto +de 20 ans</i>	20.00
<i>Ramos pinto 1983</i>	25.00
<i>Ramos pinto + de 30 ans</i>	30.00
<i>Sandeman blanc</i>	7.00