

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

<i>Laissez-vous porter par l'inspiration quotidienne de notre équipe de barmans</i>	19.00
---	--------------

COCKTAILS AU CHAMPAGNE

€

PIMM'S ROYAL

<i>Liqueur de Pimm's, Champagne & mélange de fruits frais</i>	22.00
---	--------------

MIMOSA

<i>Grand Marnier, Champagne & orange pressée</i>	22.00
--	--------------

ROSSINI

<i>Framboises ou fraises fraîches & Champagne</i>	22.00
---	--------------

BELLINI

<i>Pêche fraîche & Champagne</i>	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 <i>Jus d'orange, pamplemousse & citron pressés, jus d'ananas & sirop de grenadine</i>	12.00
AMARO ROSSA <i>Bitter sans alcool, sirop de sureau, jus de citron vert, jus de cranberry & fraises fraîches</i>	12.00
SPICY YUZU <i>Gin sans alcool, jus de citron vert & purée de yuzu</i>	12.00
APPLE MOJITO <i>Citron vert, menthe fraîche, jus de pomme & Orezza</i>	12.00
ROSUMARINU <i>Gin sans alcool, romarin du potager, sirop de sucre de canne, framboises fraîches & tonic water</i>	12.00
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS <i>Mélange de fruits frais mixés selon arrivage</i>	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 & Corse	
Pink Pepper	15.00
Anae	15.00
Baccae	15.00
Murtoli	25.00
Mattei	15.00

LES VODKAS

	€
Pologne	
Belvédère	15.00
Japon	
Haku	15.00
France & Corse	
Grey goose	15.00
Philisophe	15.00
Alma	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
Palazzu Cala Rossa	10.00

LES CHAMPAGNES

LES BRUTS

	€
Pommery	115.00
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°746	145.00
Laurent Perrier " Ultra Brut"	150.00
Ruinart « Blanc de blancs »	210.00
Ruinart « Blanc de blancs Singulier »	280.00

LES MILLESIMES

		€
Ayala « Blanc de Blancs »	2016	160.00
Veuve Clicquot Ponsardin	2015	170.00
Veuve Clicquot Ponsardin	2008	180.00
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

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

	€
Moët et Chandon « Brut Impérial blanc »	75.00
Billecart Salmon Brut	75.00
Billecart Salmon Rosé	85.00

LES MAGNUMS

		€
Moët et Chandon « Brut Impérial blanc »		240.00
Laurent Perrier		240.00
Pierre Gimonnet Rosé		350.00
Billecart Salmon Brut Rosé		380.00
Laurent Perrier Rosé		400.00
Ruinart Blanc de blancs		470.00
Cristal Roederer	2009	1200.00
Dom Pérignon	2010	1500.00

LES CUVÉES "PRESTIGE"

		€
Pommery « Louise »	1999	300.00
Billecart Salmon « Cuvée Louis »	2006	350.00
Amour de Deutz	2010, 2013	380.00
Amour de Deutz	2007	400.00
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

Frédéric Savart

« L'Ouverture »		130.00
« Blanc de Blancs »		160.00
« 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

Sèlèque

« 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 1 ^{er} cru »		285.00
---	--	--------

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

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

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

Highland Lowland

€

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
Bunnahabhain Toiteach	13.00
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 single malt	17.00
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

	€
Hakusku 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
Booker's	20.00

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
La réserve de la famille	85.00

Tesseron	€
Lot 76	25.00
Passion	28.00
Lot 53	38.00
Extra Legend	40.00
Tresor	70.00

BAS ARMAGNAC

Laberdolive €

<i>1979</i>	45.00
<i>1976</i>	45.00
<i>1973</i>	55.00
<i>1972</i>	55.00
<i>1970</i>	60.00
<i>1989</i>	27.00
<i>1998</i>	20.00

Bergerot €

<i>1986</i>	28.00
<i>1989</i>	27.00
<i>1998</i>	20.00
<i>2001</i>	18.00
<i>2005</i>	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 2011	35.00
JM 2003	60.00
La Favorite « Privilège » 1999	50.00
La Favorite « La Flibuste» 1998	55.00
Trois Rivières Rhum Vieux De L Ocean	22.00
Trois Rivières Double Wood	25.00
Trois Rivières 55 Origine	18.00
Marie Galante	
<i>BIELLE 2001</i>	110.00
Vénézuéla	
Roble Extra Anejo	20.00
Roble Ultra Anejo	25.00
Jamaïque	
Hampden	20.00
BE thankful	25.00
Corse	
Tia	15.00
Costa Ricca	
Centonario 30 ans	35.00
Cuba	
Eminente	22.00
Trinidad-Tobago	
Caroni	110.00
Grenade	
Six Saints	15.00
Guatemala	
Zacapa	15.00

TEQUILA

	€
Clase Azul Plata	35.00
Clase Azul Reposado	48.00
Amor Mio Blanco	22.00
Amor Mio Reposado	34.00
Dom Julio 1942	70.00
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 platinum	22.00
Rinascita	15.00
Vieille prune Roque	18.00
Grappa Poli	21 à 28.00

LIQUEURS

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

