

LA CARTE

DU BAR



Le Bar

NOS COCKTAILS

	€
- CORSE Gin, Myrte, Sirop d'orgeat et grenadine, Orange pressée	17.00
- EDEN Menthe, citron vert, ananas, crème de banane, rhum	17.00
- ITALICUS SPRITZ Italicus, prosecco et orezza	17.00
- DAIQUIRI VANILLE Sirop de vanille maison, jus de citron et bacardi	17.00
- SUMMER CUCUMBER Gin hendrix, citron confit, 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

COCKTAILS AU CHAMPAGNE

	€
- BARBOTAGE Liqueur de pêche, Cocktail de fruits, Champagne	20.00
- 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

COCKTAILS DE JUS DE FRUITS

- | | € |
|---|----------|
| - CHANTACO
Orange, Pamplemousse et citron pressé, Jus d'ananas,
Grenadine | 10.00 |
| - PINA ROSSA
Jus d'ananas, Noix de coco, Grenadine | 10.00 |
| - BERLINGOT
Citron pressé, Jus de fruit de la Passion, Jus d'ananas,
Sirop de pêche | 10.00 |
| - JULEP PAMPLEMOUSSE
Miel, menthe fraîche, citron vert, pamplemousse,
Grenadine | 10.00 |
| - APPLE MOJITO
Menthe fraîche, Citron vert, Jus de pomme | 10.00 |
| - COCKTAIL DE FRUITS FRAIS | 11.00 |

LES SUGGESTIONS POUR L'APERITIF

	€
La coupe	18.00
La coupe "Cuvée Prestige"	40.00
La coupe rosée	21.00
La coupe millésimée	22.00
Vin au verre	10 à 13.00
Kir vin blanc	11.00
Muscat corse	13.00
Les apéritifs classiques	
Pastis, Porto, Cap-Corse, Martini, Suze...	6.50
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 20.00

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
Pink Pepper (France)	15.00
Tanqueray (Angleterr)	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

BAR

	€
Café	5.00
Café Double	7.00
Thé (Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Chine	5.50
Café au Lait	6.00
Cappuccino, Chocolat	7.00
Infusions fraîches (Menthe, Verveine, Tilleul, Camomille, Romarin...)	5.50
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	7.50
Jus de Tomate	6.00
Fruits pressés	7.00
Bière 25 cl (Pietra blonde)	5.00
Bière 33 cl (Pietra, corona)	7.00
Bière Napo blonde	7.00

LES CHAMPAGNES

LES BRUTS

	€
- Moët et Chandon	105.00
- Jacquesson N°742	105.00
- Jacquesson 735 DT	145.00
- Jacquesson 736 DT	160.00
- 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
- Vilmart & Co grand cellier brut		110.00
- Hugues Godmé extra brut		95.00
- Hugues Godmé Blanc de Blancs		110.00
- Moussé fils Or d 'Eugène brut		80.00
- Doyard cuvée Vendémiaire extra brut		100.00
- Frédéric Savart l'Ouverture brut		115.00

LES MILLESIMES

€

-Ayala « Blanc de Blancs »	2010	105.00
-Veuve Clicquot Ponsardin	2004	140.00
-Deutz « Blanc de Blancs »	2013	140.00
- Bollinger « Grande Année »	2007	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	2008	145.00
- Billecart Salmon		145.00
- Laurent Perrier		145.00
- Dom Ruinart	1996	525.00
- Bollinger "Grande Année"	2004	350.00
- Dom Pérignon	2005	615.00
- Cristal Roederer	2009	615.00

LES CUVÉES "PRESTIGE"

- Charles Heidsieck Blanc des millénaires	1995	250.00
- Dom Pérignon	2006	380.00
- Dom Pérignon	2008	360.00
- Dom Pérignon P2	2000	610.00
- Billecart Salmon «Cuvée Louis »	2006	290.00
- Veuve Clicquot « La Grande Dame »	1996	360.00
- Cristal Roederer	2008	440.00
- Laurent Perrier « Grand Siècle »		360.00
- Salon	2002	950.00
- Salon	2009	705.00
- Krug		370.00
- Amour de Deutz	2007	360.00
- 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	960.00

NOS COUPS DE CŒUR

		€
- Henriot « Les Enchanteurs »	1996	340.00
- Perrier Jouët « Belle Époque »	2004	360.00
- Taittinger « Comtes de champagne »	2004	350.00

VEGETAL BAR

CUEILLETES « MAISON » DANS NOTRE MAGNIFIQUE JARDIN D'HERBES

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 Mélisse

calmante et apaisante. Idéale en fin de journée.

La Citronnelle

facilite la digestion, et possède également des propriétés diurétiques.

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. 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

Betterave, pomme et carotte

Energie

Orange, citron, carotte et céleri

Minceur

Pomme, carotte, céleri, concombre, et persil

Tous nos jus peuvent être associés avec de la spiruline bio, produite localement.

NOS THES MARIAGE FRERES

5.50€

Ceylan Orange Pekoe

Thé noir au gout rond et délicat, idéal l'après-midi.

Darjeeling Himalaya

Thé noir éclatant et savoureux, discrète note de mus

Casablanca

Mélange précieux de thé vert à la menthe douce et de thé noir à la bergamote.

Marco Polo

Thé noir emblématique aux parfums naturels de fruits et de fleurs.

Blanc & Rose

Association parfaite entre la délicatesse du thé blanc et la préciosité des tendres boutons de roses orientales.

Rouge Bourbon

D'une grande finesse, ce rooibos sans théine est délicatement parfumé à la vanille bourbon.

Provence

Grand thé vert au parfum fleuri, marié à des petits fruits rouges et noirs pour un bouquet intense.

NOS THES PALAIS DES THES

5.50€

Saint James OP

Ceylan

Darjeeling

Thé vert de Chine

Blue of london

Earl grey

Breakfast tea

Detox

Jardin à la française

Infusion gourmande de poire, pomme et feuilles de muriers

Fleur de geisha

Thé vert parfumé à la fleur de cerisier

Original chai

Thé noir aux épices

Rooibos du hammam

Rooibos pétale de rose et fleur de soucis

Genmaicha yama

Thé vert aux notes végétales et céréales torrifiées

Thé des songes

Parfums de fleurs et fruits exotiques

NOS INFUSIONS

5.50€

-Fantasma (gingembre, cardamome, baies rose, pétales de bleuet)

-Digestive (thym, réglisse)

-Camomille

-Tilleul

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 sherry wood	15.00
Tullibardine burgundy	15.00
Glenmorangie	13.00
Glenmorangie 18 ans	25.00
Macallan	13.00
Auchentoshan	15.00
Edradour 2006 heritage	30.00
Glen goyne	35.00
Oban distillers	15.00
Dalmore cigare	15.00
Benriach 25 ans	45.00

LES ISLES

€

Islay

<i>Lagavulin</i>	13.00
<i>Lagavulin double maturation</i>	15.00
<i>Scottish barley</i>	15.00
<i>Octomore 7.3</i>	40.00
<i>Octomore 8.4</i>	40.00
<i>Caol ila</i>	15.00

Orcade

<i>Highland Park 12 ans</i>	12.00
-----------------------------	-------

Skye

<i>Talisker port ruighe</i>	15.00
-----------------------------	-------

CORSE

<i>PM 7 ans</i>	10.00
<i>PM Tourbé</i>	15.00
<i>PM Vintage</i>	15.00
<i>PM Signature</i>	10.00

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>Très vénérable</i>	65.00
<i>La réserve de la famille</i>	85.00

Tesseron

€

<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
<i>Lot 29</i>	70.00
<i>Royal Blend</i>	90.00

BAS ARMAGNAC

€

<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>Doyen d'âge</i>	24.00
<i>Ancestrale</i>	40.00

RHUM

	€
<i>JM VSOP</i>	12.00
<i>Captain Morgan</i>	15.00
<i>Pyrat « caraibes »</i>	15.00
<i>JM 2005</i>	22.00
<i>JM Calvados cask finish</i>	32.00
<i>JM Armagnac cask finish</i>	32.00
<i>JM Cognac caskbfinish</i>	32.00
<i>JM 2001</i>	55.00
<i>Zacapa 23 ans</i>	15.00
<i>La favorite « la flibuste »</i>	45.00
<i>La favorite « privilège » 1999</i>	50.00
<i>La favorite « privilège »</i>	60.00

EAUX DE VIE

<i>Myrte, cedrat, chataigne..Mavela</i>	15.00
<i>Framboise 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 Nardini</i>	15.00
<i>Marc de muscat de mavela</i>	15.00
<i>Grappa Alaxender bianco</i>	15.00
<i>Grappa Alaxender platinumium</i>	22.00

LIQUEURS

€

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

PORTO

<i>Ramos pinto Ruby</i>	6.50
<i>Ramos pinto LBV 1983</i>	25.00
<i>Ramos pinto LBV 1997</i>	20.00
<i>Ramos pinto + de 20 ans</i>	20.00
<i>Ramos pinto + de 30 ans</i>	30.00
<i>Sandeman blanc</i>	6.50