



BOISSONS FRAICHES

CASTALIE EAU PLATE - 75CL	3
CASTALIE EAU PETILLANTE - 75CL	3
PERRIER - 20CL	4.5
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO - 33CL	4.5
LIMONADE, DIABLO GRENADINE OU MENTHE- 33CL	4.5
BIERE 1664, SANS ALCOOL - 33CL	5

SELECTION *BIO* LAIA

UMA TONIC WATER - 33CL	5
JUS DE TOMATE, POIRE, ABRICOT - 25CL	5

LES FAIT MAISON

THE GLACE	6
CAFÉ GLACE	6
LATTE GLACE	6

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO CAFE KAWA	2.5
CAFÉ NOISETTE, CAFE AMERICANO	2.5
DOUBLE ESPRESSO	3.5
CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE	4
THÉ EARL GREY	4
THE VERT	4
INFUSION DU POTAGER	4
CHOCOLAT CHAUD	4.5

ALCOOL ET DIGESTIF

APERITIF RICARD, RICARD PLANTES FRAICHES-4CL	5
APERITIF CAP MATTEI CORSE BLANC - 6CL	7
CYNAR - 4,5CL	5
AMARETTO DISARONNO - 4,5CL	5
LIMOCELLO D'AMALFI - 4,5CL	5
LIQUEUR STREGA DI SORRENTO - 4,5CL	6
MIRTO ROSSO SARDE - 4,5CL	6
MIRTO BIANCO SARDE - 4,5CL	7
FINOCCHIETTO SARDE - 4,5CL	7
GRAPPA CANNONAU - 4CL	8
P&M WHISKEY VINTAGE CORSE - 4,5CL	7

LES BIERES MEDITERRANEENES

ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI 5°	
Demi	4
Pinte	8
PIETRA CORSICA BLONDE SANS GLUTEN 6°	
Demi	4.5
Pinte	9
COLOMBA BLANCHE 5°	
Demi	4.5
Pinte	9
PIETRA CORSICA AMBREE 6°	
Demi	4
Pinte	8

GARDEN'S COCKTAILS

PAMPELLAÏA SPRITZ	8
Pampelle et Cava Rosé Effervescent	
BASILICO SPRITZ	11
Cap matei , cava brut , basilic	
NEGRONI	11
Gin Mattei , Cap Mattei blanc , Rojo Red	
IL SAMBUCCO	12
Gin Mattei, fleur de sureau, citron	
VINTAGE ESPRESSO	12
Whiskey vintage corse, liqueur au café	
VERDE LAÏA - SANS ALCOOL	7
Menthe, Citron vert, Concombre, limonade	

LA HORA FELIZ 17H – 19H



MAURESQUE	5
COCKTAIL PAMPELLAIA SPRITZ	6
BIERE ANGELO PORETTI 50cl	7
EFFERVESCENT CAVA ROSE	30



EFFERVESCENTS



CAVA BRUT, CATALOGNE
La Escapada

5.5 32

CAVA ROSE, CATALOGNE
La Escapada

6 36

TARRAGONA 
Cartoixà

48

CHAMPAGNE JEEPER
Brut grand assemblage

80

CHAMPAGNE JEEPER
Grand rosé

110

ROSÉS



COTES DE PROVENCE
La Source Gabriel, 2020

5 30

COTES DE PROVENCE
Origami, 2020

6.5 39

COTES DE PROVENCE 
Domaine Milan, Haru , 2018

48

BLANC

VALENCIA
Alqueria de Luna, 2020

4.5 26

POUILLES
Fiano, 2020

5.5 33

SICILE **BIO**
Grillo, 2020

6 35

TARRAGONA 
Vermell Cartoixà, 2018

39

COTES DU ROUSSILLON
Château de Corneilla Cavalcade, 2019

42

PROVENCE **BIO**
Grand Blanc Peter Fischer, 2018

85

ROUGES



VALENCIA
Alqueria de Luna, 2020

4.5 26

SICILE **BIO**
Nero d'Avola, 2020

5.5 34

LANGUEDOC **BIO**
Pas de l'escalette, 2019

7 43

YECLA
La Nymphina Monastrell, 2018

37

TARRAGONA 
Mèdol 9+, 2018

39

POUILLES
Negro amaro, 2017

42

SICILE, FUNARO 
Passo di luna ,Syrah, 2019

46

SICILE, FUNARO **BIO**
Nero d'avola, 2020

49

MURCIA, DOP BULLAS 
La del Terreno, 2018

72

TOSCANA, ECO
Terre Nere, 2014

115

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, NEGUS
Cascina del Colle, 2012

135

BIO

Natur. 



DEJEUNER #forzalaia

PARA EMPEZAR

Entrées

MOJAMA DE THON 	11
Graines de fenouil et huile d'olive	
ŒUF 62° 	9
Epinards et amandes	
SARDINES MARINEES 	7
Beurre de bourrache, focaccia grillée	
CARPACCIO DE BŒUF  	12
Confiture de tomate au piment rouge et roquette	
CRUDO DE DAURADE  	11
Citron d'Amalfi, livèche du potager	

Les puccia de Laïa (nos burgers)

VEGGIE  	13
Aubergine et sauce basilic	
POULET 	14
Citronnelle, paprika et salade du potager	
POISSON 	16
Chorizo de mer et pousses du potager	

PER CONTINUARE

Plats

POULPE A LA BRAISE   	22
Brocolis à la flamme, anchois et pickles	
SPAGHETTI CHITARRA PALOURDES 	18
Condiments salicornes et ail fumé	
LASAGNES RAGOÛT DE CANARD 	18
Salmi et huile essentiel de sauge	
TERRINE DE PATATAS BRAVAS  	17
Aïoli et herbes de Provinces	
ENTRECOTE DE BOEUF   	23
Poivrons friggiteli	

POUR FINIR

BABA ZABAIONE MARSALA	9
FIGUES  	11
Grenade, yaourt fait maison	
TIRAMI CHOCO 	8

MENU DÉJEUNER du jour (sauf W-E)

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour	16
Entrée + Plat + Dessert	22



Végétarien



Vegan



Sans Gluten



de notre potager



Charbon de bois



DINER #forzalaia

PARA EMPEZAR

Entrées

MOJAMA DE THON 	11
Graines de fenouil et huile d'olive	
ŒUF 62° 	9
Epinards et amandes	
SARDINES MARINEES 	7
Beurre de bourrache, focaccia grillée	
CARPACCIO DE BŒUF  	12
Confiture de tomate au piment rouge et roquette	
CRUDO DE DAURADE  	11
Citron d'Amalfi, livèche du potager	

Les Robata de Laïa

CHORIZO DE MER 	10
Sauce Salmoriglio	
ESPETADAS DE POULET  	9
Citronnelle et paprika	
PLEUROTE ROYALE   	8
Noisette et persil	

PER CONTINUARE

Plats

POULPE A LA BRAISE   	22
Brocolis à la flamme, anchois et pickles	
SPAGHETTI CHITARRA PALOURDES 	18
Condiments salicornes et ail fumé	
LASAGNES RAGOÛT DE CANARD 	18
Salmi et huile essentiel de sauge	
TERRINE DE PATATAS BRAVAS  	17
Aïoli et herbes de Provinces	
ENTRECOTE DE BŒUF   	23
Poivrons friggiteli	

POUR FINIR

BABA ZABAIONE MARSALA	9
FIGUES  	11
Grenade, yaourt fait maison	
TIRAMI CHOCO 	8



Végétarien



Vegan



Sans Gluten



de notre potager



Charbon de bois



WEEK-END #forzalaia

PARA EMPEZAR

Entrées

MOJAMA DE THON 	11
Graines de fenouil et huile d'olive	
ŒUF 62° 	9
Epinards et amandes	
SARDINES MARINEES 	7
Beurre de bourrache, focaccia grillée	
CARPACCIO DE BŒUF  	12
Confiture de tomate au piment rouge et roquette	
CRUDO DE DAURADE  	11
Citron d'Amalfi, livèche du potager	

Les Robata de Laia

CHORIZO DE MER 	10
Sauce Salmoriglio	
ESPETADAS DE POULET  	9
Citronnelle et paprika	
PLEUROTE ROYALE   	8
Noisette et persil	

PER CONTINUARE

Plats

POULPE A LA BRAISE   	22
Brocolis à la flamme, anchois et pickles	
SPAGHETTI CHITARRA PALOURDES 	18
Condiments salicornes et ail fumé	
LASAGNES RAGOÛT DE CANARD 	18
Salmi et huile essentiel de sauge	
TERRINE DE PATATAS BRAVAS  	17
Aioli et herbes de Provinces	
ENTRECOTE DE BŒUF   	23
Poivrons friggiteli	

POUR FINIR

BABA ZABAIONE MARSALA	9
FIGUES  	11
Grenade, yaourt fait maison	
TIRAMI CHOCO 	8



Végétarien



Vegan



Sans Gluten



de notre potager



Charbon de bois