



LA CARTE

Tous nos plats sont faits maison par notre chef
Franck Radium



Pica Pica... (à partager)

Olives Corses liquides...	7,50€
Croquettes de Figatellu nustrale (3 unités)	4,50€
Patatas bravas en millefeuilles, aioli et piment fumé	9,50€
Prisuttu, pain de cristal et vinaigrette de tomate	13,50€
Oeufs mimosa à la poutargue Corse	12,00€
Focaccia tiède, stracciatella, mortadelle et jeunes pousses de roquette	17,00€
Thon rouge mariné juste saisi, sauce ponzu, gingembre et chips d'ail	21,00€
Vitello Tonnato : fines tranches de rôti de veau Corse, thon rouge , anchois, câpres et huile d'olive	23,00€
Riz croustillant, artichauts, menthe, citron confit et parmesan	14,50€

Nos Carpaccios...

Carpaccio de gambero rosso, vinaigrette de jus de têtes, gingembre et citron vert	24,00€
Carpaccio de Daurade royale, concombre et pomme verte	21,00€
Carpaccio de poulpe de roche, billes de pommes de terre fondantes, piment fumé et réduction de bouillabaisse	22,50€
Carpaccio de boeuf, sauce harisbar, bille de vinaigre balsamique et tome fraîche râpée	17,50€

Côté Mer..

Poulpe croustillant, pommes de terre fondantes & jus de bouillabaisse	36,00€
Loup de Méditerranée rôti	32,00€
Langouste du cap Centuri	42,00€

Côté Terre...

L'agneau de lait Nustrale, confit 12h , jus aux olives et petits légumes de saison	33,00€
La Côte de veau Bio rôtie au beurre d'herbes du maquis	38,00€
La Côte de bœuf grillée (1kg), pommes paille et os à moelle	90,00€ (pour deux)

Les douceurs...

Les authentiques "Churros" et son chocolat chaud	9,50€
Notre "Faux citron" comme un calisson	10,50€
Crèmeux chocolat, fleur de sel et croustillant de pain de campagne	9,00€
Pain perdu, caramel beurre salé et glace vanille	11,00€



Cocktails

Nos signatures

14 €

L'ensemble de nos cocktails à la personnalité marquée par l'expérience de nos barmans.
Alliant saveur atypique à complexité maîtrisée.

Scarlet

abv 7,10%

Rhum, jus d'orange sanguine, infusion d'hibiscus, jus de citron jaune, sirop de vanille.

Rhum caressant, vanille envoûtante, notes d'hibiscus qui s'épanouissent, le tout effleuré par l'embrun délicat du jus d'orange sanguine. Une écarlate promesse de délice, où chaque gorgée éveille l'émotion d'un crépuscule passionné.

Gatsby

abv 8,21%

Gin, nectar de poire williams, jus de citron jaune, sirop d'agave, blanc d'oeuf.

La splendeur subtile de la poire Williams en harmonie avec l'élégance du gin et une légère touche d'acidité ajoute une touche vive. Un éclat doux, comme les lueurs d'une fête intemporelle.

Persan

abv 8,72%

Gin, purée de clémentine corse, muscat pétillant.

Cocktail délicat doux, sucré et gazeux, entièrement composé de produits locaux. Fusionnel et passionnel se mélangent dans ce cocktail où l'amour s'emmêle et fleurit l'émotionnel.

Ely'Christmas

abv 9,41%

Amaretto, curacao bleu, peychaud's bitter, sirop de pain d'épice, jus de citron vert, blanc d'oeuf.

Une étreinte chaleureuse aux notes amandées et bleutées, où le parfum du pain d'épice danse avec la fraîcheur du citron vert. Une texture délicate, une symphonie festive qui réchauffe l'âme.

Eleganza

abv 16,89%

Bourbon, golden eight, citron jaune, sirop de miel, angostura.

Alliance de la rondeur du bourbon à la douceur notre liqueur de poire, subtilement réhaussée par une touche d'acidité. L'essence d'une soirée élégante captée dans une gorgée.

Velvet Fashion

abv 18,54%

Velvet falernum, cognac, angostura bitter

Le Velvet Falernum, secret délicat de cette étreinte, apporte une nuance exotique et suave, enrobant chaque instant d'une touche de mystère. Une expérience à la fois enveloppante et délicate.

Nos classiques

13 €

Saveur d'antan ou plus récente. Cocktail historique ou novateur, mais réputé dans le monde entier jusqu'à hériter du titre de "classique"

Madeleine

abv 7,95%

Amaretto, triple-sec, jus d'ananas victoria.

"Je portai à mes lèvres une lampée de ce cocktail au parfum de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi." Les bartenders ft Proust.

Pisco sour

abv 10,26%

Pisco, jus de citron jaune, sucre liquide, blanc d'oeuf.

Cocktail vintage du XVIII^e siècle, à l'origine contestée, au goût amer acide qui vous accompagnera de l'entrée jusqu'au dessert

Pornstar Martini

abv 12,31%

Vodka, purée de fruits de la passion, sirop de vanille, jus de citron jaune, shot de champagne.

Éveillé par la curiosité du nom, séduit par ses saveurs, une pure décadence exotique.

Margarita

abv 22,31%

Tequila, triple sec, jus de citron jaune, dash d'absinthe.

Toute l'histoire du Mexique dans un seul cocktail qui tire son nom de sa créatrice, Margaret Sames. Une belle touche d'acidité caractéristique adoucie par le triple sec.

Espresso Martini

abv 25,80%

Vodka, liqueur de café, sucre liquide, espresso.

Cocktail des années 80, qui plaira aux amateurs par son parfum caféiné et la puissance de ses alcools.

Manhattan

abv 28,88%

Rye whisky, vermouth rouge, orange bitter.

Cocktail légendaire né dans un bar new-yorkais en 1884 aux notes chaudes et réconfortantes.

Nos éphémères

16 €

Nous créons votre cocktail sur-mesure

En cas de préférences spécifiques, notre équipe de mixologues dévoués se fera un plaisir de créer une expérience sur mesure selon vos goûts. Pour ce faire, voici quelques éléments qui nous guideront dans l'élaboration de votre cocktail unique :

1. **Sélection de spiritueux** : Rhum, tequila, whisky, gin, pisco, vodka, vermouth, et autres spiritueux de qualité.
2. **Profil de saveurs** : Acide, amer, sucré, fruité, épicé... Faites-nous part de vos préférences gustatives pour une création parfaitement adaptée.
3. **Caractéristiques du cocktail** : Léger, fort, long, court, pétillant... Indiquez-nous la sensation que vous recherchez, et nous personnalisons votre boisson en conséquence.

Confiez-nous vos préférences, et laissez-nous transformer vos choix en une expérience de dégustation exceptionnelle.

Nos highballs

12 €

Tel un merci, un regard, un "prends soin de toi"... les choses les plus simples dans la vie sont souvent les plus agréables.

L'acide

abv 7,10%

Triple sec, italicus, jus de citron jaune, tonic citron

L'épicé

abv 7,10%

Spiced rum, ginger, sirop de piment oiseau, ginger beer

Le fumé

abv 9,36%

Mezcal, bénédictine, tonic classique.

L'herbal

abv 6,35%

Chartreuse verte, pun e mes, tonic concombre.

Le floral

abv 7,52%

Pisco, maraschino, infusion d'hibiscus, tonic sureau

Le caféiné

abv 9,36%

Khalua, frangelico, tonic classique.

Nos sans alcool

10 €

Car il en faut pour tous les goûts, notre sélection de sans alcools.

Fruity Sour

Purée de fruit saisonnière, jus de citron jaune, sucre liquide, blanc d'oeuf, eau gazeuse

Un cocktail doux et sucré qui s'adapte au fil des saisons.

Palomina

Ginger, Jus d'orange sanguine, jus de citron vert, sirop d'agave.

Version sans alcool du célèbre cocktail "Paloma" revisitée par nos mixologues. Une touche d'épice au palais lentement radouci par la fraîcheur du citron vert et la rondeur du sirop d'agave.

Nashi

Nectar de poire Williams, jus d'ananas Victoria, purée de fruit la passion, sirop de vanille

Cocktail hivernal aux couleurs froides, légèrement acidulé et fruité.

Bifrost

Purée de clémentine corse, romarin fumé, jus de citron jaune, sirop de miel, tonic à la fleur de sureau.

Voici l'amertume de l'hiver qui passe vite en retrait pour laisser place à la douce rondeur de l'agave et aux légers embruns du romarin.



Vins & Effervescents



Vin & Champagne à la verse 12,5cl

Vin & Champagne à la verse 12,5cl

Effervescent

Champagne TAITTINGER «Prestige» BRUT	12€
Muscat pétillant MOSCATO «Raphael Dal Bo»	6€
Prosecco BELLINO extra dry	6€

Blanc

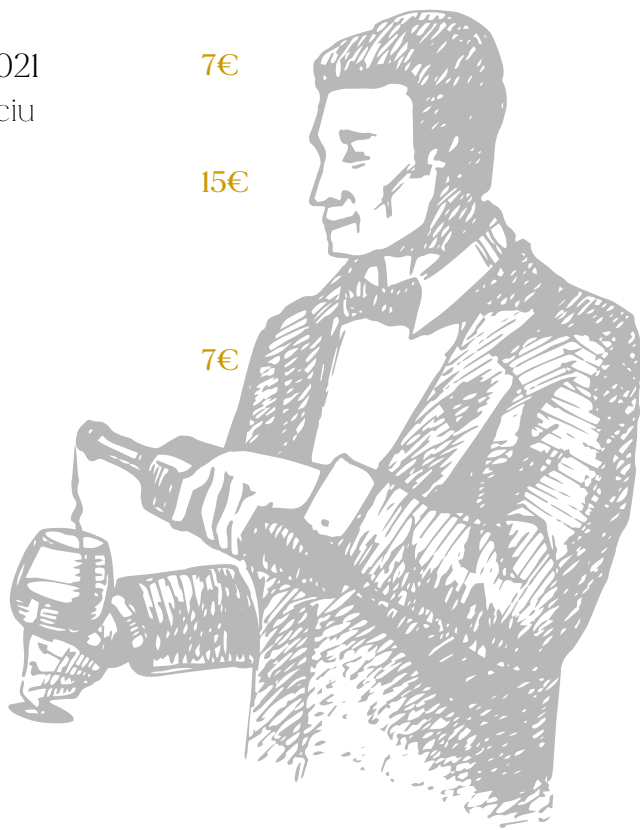
Domaine U Portu - Santa Dea 2022	7€
Floral et fruité	
Domaine Landry, Roche-Mer, Calvi 2020	12€
Frais, portant sur une belle minéralité tirant sur le sec	

Rouge

Domaine Canereccia - Cuvée des Pierres 2021	7€
Mûr, fin et complexe, dominé par le niellucciu	
Domaine Abbatucci - Monte Bianco 2019	15€
Tannique, puissant, fruits mûrs	

Rosé

Domaine U Portu - Santa Dea 2022	7€
Léger, sec et fruité sur l'agrumes	



Notre proposition de vin au verre change régulièrement
pour vous faire découvrir toujours plus de nouvelles
saveurs exceptionnelles.



Apéritifs



Bières pressions

Pietra Bionda	25 cl	5	50 cl	10
Pietra Ambrée	25 cl	5	50 cl	10
Colomba Blanche	25 cl	5	50 cl	10
Pietra Summer IPA	25 cl	5	50 cl	10

Bières bouteilles

Teslaquila	33 cl - 4.9°	6
------------	--------------	---

La Teslaquila est une délicieuse bière blonde, ayant une belle personnalité. Elaboré à partir d'un sirop issu de l'agave americana. Elle est brassée dans la meilleure tradition et ne contient, ni produits chimiques, ni mezcal, ni tequila.

Apéritifs

Pastis	4 cl - 45°	4
Campari	6 cl - 25°	6
Punt E Mes	6 cl - 16°	6
Cynar	6 cl - 16,5°	6
Aperol	6 cl - 15°	6
Lillet Blanc	6 cl - 17°	6
Noilly Prat	6 cl - 18°	6
Italicus	6 cl - 20°	8

Absinthe

La fée parisienne	2 cl - 68°	6
-------------------	------------	---

Vermouth

Martini Bianco	6 cl - 14,4°	6
Martini Rosso	6 cl - 14,4°	6
Del Professore Bianco	6 cl - 18°	6
Cap Corse Gde Réserve Blanc	6 cl - 15°	7
Cap Corse Gde Réserve Rouge	6 cl - 15°	7

Liqueurs

Liqueur de violette	4 cl - 25°	8
Crème de cassis	4 cl - 18°	8
Crème de pêche	4 cl - 18°	8
Crème de mûre	4 cl - 18°	8
Get 27	6 cl - 21°	6
Bailey's	6 cl - 17°	6
Bénédictine	4 cl - 40°	6
Disaronno Amaretto	4 cl - 28°	7
Cointreau	4 cl - 40°	7
Luxardo Maraschino	4 cl - 32°	8
Khalua Liqueur de Café	4 cl - 20°	8
Chambord	4 cl - 16,5°	8
Poire Williams Golden Eight	4 cl - 25°	8
St-Germain Fleur de Sureau	4 cl - 20°	9
Chartreuse Jaune de Voiron	4 cl - 43°	9
Chartreuse Verte de Voiron	4 cl - 55°	10





Composez Votre Gin Tonic

Roku	4 cl - 43°	7
L'immortel Mattei	4 cl - 40°	8
U Massicciu	4 cl - 40°	8
Drouhin	4 cl - 45,1°	8
Generous Ceramic	4 cl - 42°	9
Yu Gin	4 cl - 43°	9
Anaë	4 cl - 43°	10
Dry Gin Mattei	4 cl - 40°	10
Hendrick's	4 cl - 41.4°	10
No. 3	4 cl - 46°	10
King of Soho	4 cl - 42°	10
Quevedo Old Cask	4 cl - 40°	10
Quevedo Wild Herb	4 cl - 40°	10
Sorgin Sauvignon	4 cl - 43°	11
Tarquin's	4 cl - 42°	11
Scapegrace Black	4 cl - 41.6°	12
Sipsmith VJOP	4 cl - 57.7°	13
Ki no Tea	4 cl - 45.1°	15

Tonic Bio Hysope

Classique / Sureau / Citron / Concombre / Ginger Beer 4.50

Les boissons Hysope sont toutes produites en France, les arômes viennent de Provence et l'embouteillage se fait à Cognac. La composition est faite à partir de fruits, fleurs et plantes issues de l'agriculture biologique. La pureté de ces produits saura plaire aux palais les plus fins.





Spiritueux

Armagnac

Saint-Vivant	4 cl - 40°	8
--------------	------------	---

Cachaça

Aguacana	4 cl - 37,5°	7
Abelha silver	4 cl - 40°	10
Abelha Gold	4 cl - 39°	10
Leblond	4 cl - 40°	11

Cognac

Hennessy VS	4 cl - 40°	13
Pierre Ferrand 10 générations	4 cl - 46°	16
Hennessy VSOP	4 cl - 40°	19
Bertrand Deboissac	4 cl - 40°	180

Hors d'âge

Mezcal

Herencia De Sanchez	4 cl - 38°	8
Amores Espadin	4 cl - 41°	12
Illegal Mezcal Reposado	4 cl - 40°	14
La Escondida	4 cl - 40°	16

Porto

Vallado 10 ans	4 cl - 19,5°	7
Vallado 20 ans	4 cl - 19,5°	11

Pisco

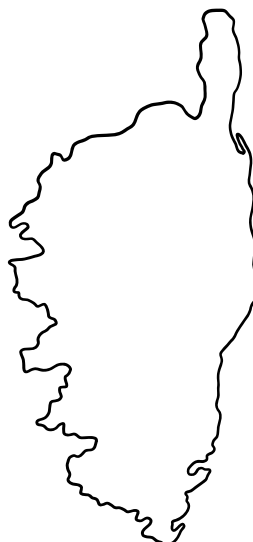
Waqar Pisco	4 cl - 40°	8
-------------	------------	---

Tequila

Jose Cuervo Tradicional Reposado	4 cl - 38°	7
La Fortaleza Bianco	4 cl - 40°	16
Patrón Anejo	4 cl - 40°	18
Milagro Select Barrel Silver	4 cl - 40°	18
Clase Azul Reposado	4 cl - 40°	38

U Massicciu

Une alliance entre un savoir-faire de qualité et des expérimentations innovantes, ce qui donne naissance à un distilla authentique au cœur de la Corse.



«Epica» Citron	4 cl - 29°	11
«Preziosa» Châtaigne	4 cl - 32°	11
«Acquata» Nepita & Menthe	4 cl - 31°	11
«Torréfaction» Café	4 cl - 29°	11
«Salvaticu» Myrte	4 cl - 31°	11

Saké

Onna joshu	6 cl - 16°	11
Kikka Junmai Nama Genshu	6 cl - 17.5°	18
Kijuro Tokubetsu Honjozo	6 cl - 14.7°	18

Vodka

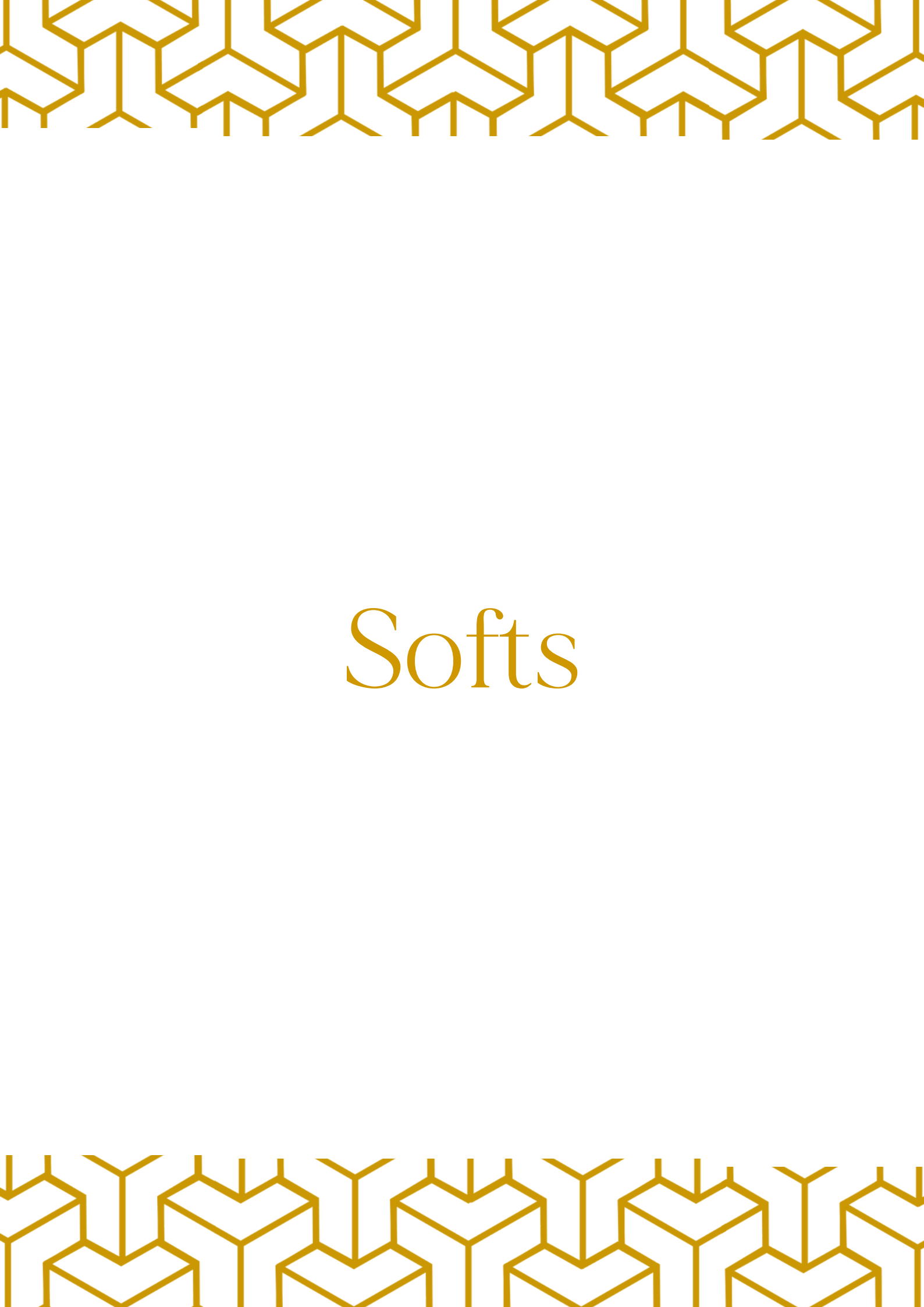
Vodka Alma	4 cl - 40°	7
Beluga	4 cl - 40°	11
Crystal Head	4 cl - 40°	14

Rhum

Tia U Massicciu	4 cl - 42°	8
Black Tears Spiced	4 cl - 40°	8
Acto 1903	4 cl - 40°	9
Rum 970 Reserva 6 ans	4 cl - 40°	11
Ryoma Japanese	4 cl - 40°	12
Zacapa 23 ans	4 cl - 40°	15
Angostura 1787	4 cl - 40°	18

Whisky

Jack Daniel's	4 cl - 40°	7
Johnnie Black Label	4 cl - 40°	8
Four Roses Small Batch	4 cl - 45°	8
Glendalough Double Barrell	4 cl - 42°	9
The Peat Monster	4 cl - 46°	12
Teeling Single Grain	4 cl - 46°	12
Caol Ila 12 ans	4 cl - 43°	14
Nikka from the Barrel	4 cl - 51,40°	14
Aberlour 18 ans	4 cl - 43°	22
Caol Ila 18 ans	4 cl - 43°	24
Hedonism	4 cl - 43°	28
Johnnie Blue Label	4 cl - 40°	35
Octomore 10.1	14 cl - 59,8°	42



Softs

Boissons Fraîches

Sodas

Eau Plate Purezza	35 cl 3	75 cl 4
Eau pétillante Purezza	35 cl 3	75 cl 4
Coca-Cola		4
Coca-Cola Zero		4
Liptonic		4
Limonade		4
Orangina		4
Ice-Tea		4
Venezio San Bitter		4

Tonic Bio Hysope

20 cl 4.50

Classique, Sureau, Citron, Concombre, Ginger Beer.

Jus de fruits & Nectar

25 cl 4.50

Fort d'un savoir-faire agricole ancré dans la tradition familiale et grâce à une sélection exigeante, des méthodes de fabrication pointues et la finesse des recettes nos jus & nectars Patrick Font sauront ravir les papilles des plus gourmands !

Jus d'ananas
Jus de Fruit de la passion
Jus de Pomme bio
Jus de Pomme-yuzu
Jus de Tomate noire de Crimée

Nectar de Fraise
Nectar d'Abricot
Nectar de Pêche
Nectar de Poire
Nectar de Mangue bio

Boissons Chaudes

Café du torréfacteur Carpe Diem & Autres boissons chaudes

Spécialisée dans le secteur de la transformation du café, Carpe Diem est l'unique torréfacteur artisanal de Corse-du-Sud.

Café d'exception du moment

Café Espresso

Café Ristretto

Café Noisette

Café Frappé – orgeat ou vanille –

Café Crème

Cappuccino

Chocolat chaud

5

1.90

1.90

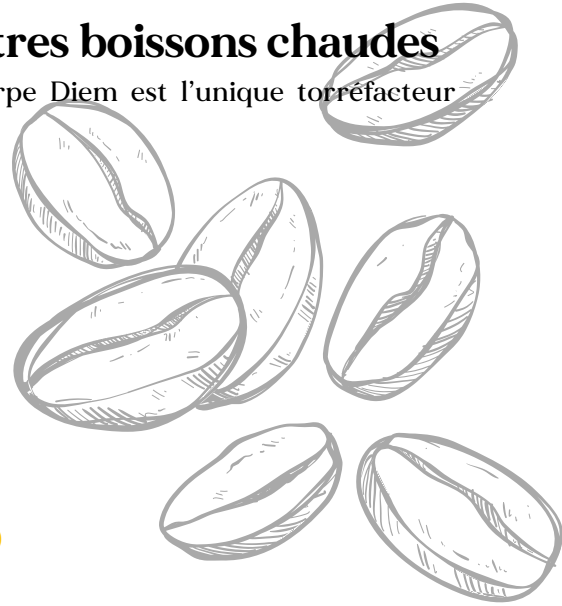
2.20

3

3.50

4

4



Les thés d'exception George Cannon 4.50

Thé blanc «Pavillon blanc»

Léger et soyeux telle une brise d'été au doux parfum de pêche.

Thé vert «Menthe»

Thés verts de Chine, menthe douce et poivrée.

Thé vert «Onsen»

Thé vert de Chine, feijoa, datte, figue, cerise, mangoustan, rose, fleur d'oranger, ananas, pétales de fleurs.

Thé vert «Amphitrite»

Un cocktail zesté sur une base de thé vert, finesse et fraîcheur assurées.

Rooïbos «Hommage à

Hokusai»

Rooïbos d'Afrique du sud, arômes cerise, morceaux de cerise lyophilisée et pétales de rose.

Rooïbos «Réunion»

Rooïbos d'Afrique du Sud, vanille, chocolat, grué de cacao et caramel.

Infusion «Bora Bora»

Églantier, écorce d'orange, morceaux de pomme et ananas. Pétales de carthame et bleuet. Mangue, orange et goyave.

Infusion «Maté vert»

Maté d'Amérique du Sud, douceur et légèreté.

Thé noir «Casanova»

Thé noir de Chine et Ceylan, arômes rhubarbes, fruits rouges et exotiques, épices, jasmin, vanille et agrumes.

Thé noir fumé «lapsang

souchong»

Thé noir fumé de Chine, fumé au-dessus d'un feu d'épicéas, puissant et charpenté.

Thé noir Earl Grey «Roi de Sicile»

Noble et majestueuse bergamote, plaisir de tous les instants.

Infusion Verveine

