



---

UN INSTANT EN TERRASSE...

---

# Les douceurs

de 14h à 18h

# Nos compositions complètement givrées

Toutes nos glaces sont faites au sein même de l'hôtel par Philippe Vincetti, ancien artisan glacier et aujourd'hui propriétaire de cet établissement.

## Café Liégeois

Glace café arabica, chantilly vanillée, café espresso et amandes caramélisées

10.5

## Chocolat Liégeois

Glace chocolat , chantilly vanillée, chocolat chaud et cacao en poudre

11.5

## Banana Split

Banane fraîche, glace vanille, sorbet chocolat, sorbet fraise , chantilly vanillée, coulis fruits rouge et amandes grillées

12.5

## Pêche Melba

Oreillons de pêche au sirop, glace vanille, sorbet pêche de vigne , coulis de framboise, chantilly vanillée et amandes grillées

12

## Vacherin fruits rouges

Fraises et framboises fraîches, jus de framboises, glace vanille, sorbet fraise , chantilly et pétales de meringue

13

## Pommes Tatin

Pommes rôties au four , glace caramel beurre salé , glace vanille , chantilly et crumble croustillant

13

## Paris Brest

Glace praliné à l' ancienne, petits choux croustillants, caramel salé, chantilly vanillée et amandes caramélisées

14

## Tarte Citron meringuée

Crème « Lemon curd », sorbet citron , crumble de pâte sablée, chantilly vanillée et pétales de meringue

14

## Poire belle Hélène

Poire pochée au sirop vanillé, sorbet poire , chantilly vanillée, chocolat chaud , amandes grillées et glace vanille

12.5

## Pina Colada

Ananas frais , citron vert , sorbet exotique, jus de fruits de la passion et chantilly vanillée

13

## Fraise Melba

Fraises fraîches Corse , glace vanille, sorbet fraise, crumble croustillant et chantilly vanillée

13.5



# Glaces et sorbets classiques

Toutes nos glaces sont faites au sein même de l'hôtel par Philippe Vincetti, ancien artisan glacier et aujourd'hui propriétaire de cet établissement.

## Nos glaces

Noisette  
Stracciatella  
Vanille  
Cacahuète  
Café  
Caramel beurre salé

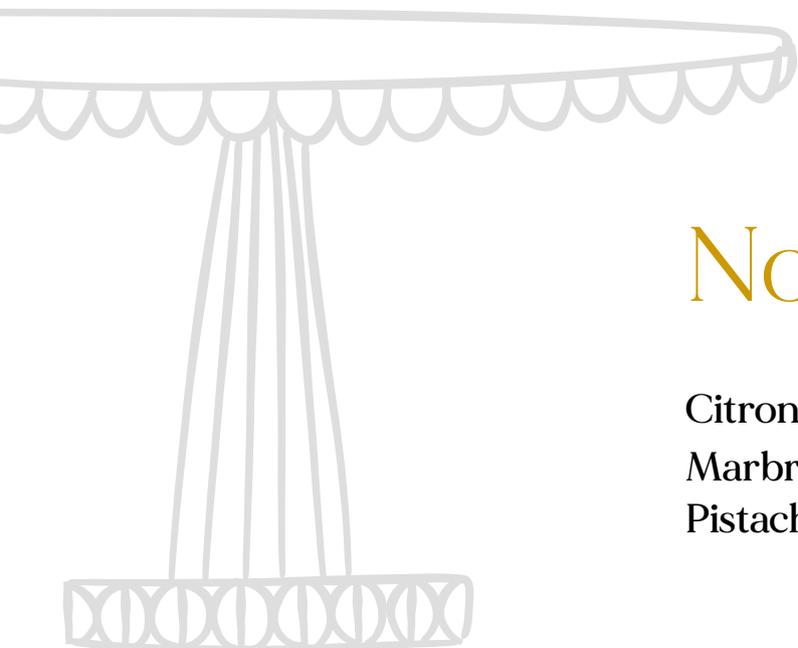
## Nos sorbets

Chocolat  
Fraise  
Clémentine  
Citron  
Pêche  
Exotique

Une boule	3,50
Deux boules	7
Trois boules	10
Supplément chantilly	2

## Nos cakes

Citron	4
Marbré	4
Pistache	4.5



# Nos crêpes signatures...

## La Pécheresse

Crêpe maison, pêche au sirop, chantilly, coulis de framboise et amandes caramélisées

8.5

## La citron meringuée

Crêpe maison, crème au citron « lemon curd », meringue croustillante, crumble et zestes de citron confits.

9.5

## La Choco caramel

Crêpe maison, crémeux chocolat, caramel salé, amandes caramélisées et chantilly vanille

9

## La Crêpe Tatin

Crêpe maison, pommes rôties au caramel, chantilly vanille, crumble croustillant et caramel salé

9.5

## L' Exotique

Crêpe maison, compotée de fruits exotique à la vanille (mangue et ananas), chantilly vanille du Mexique et citron vert

9

## La Fraisier

Crêpe maison, fraises fraîches Corse, chantilly vanille, coulis de fruits rouges et amandes caramélisées

9

# Les classiques

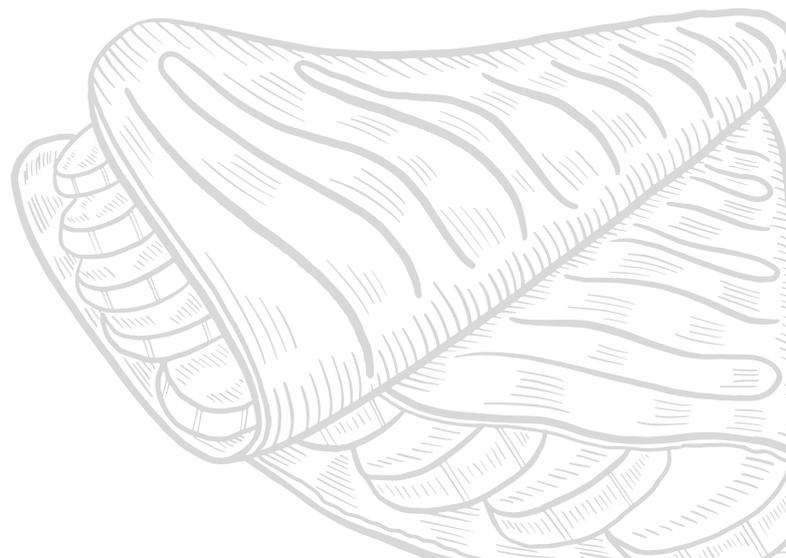
Sucre 4

Confiture (fraise ou pêche) 4,5

Marron 4,5

Nutella 5

Grand Marnier 7



Les boissons

de 10h30 à 19h

# Nos cocktails en journée

12



## Americano

abv 9,98%  
Campari, vermouth rouge, eau pétillante.

## Negroni

abv 21,28%  
Gin, campari, vermouth rouge.

## Persan

abv 8,72%  
Gin, purée de clémentine corse, muscat pétillant.

## French 75

abv 11,69%  
Gin, citron jaune, sucre liquide, champagne.

## Aperol Spritz

abv 5,44%  
Aperol, prosecco, eau pétillante.

## Capo Spritz

abv 9,49%  
Cap corse grande réserve blanc/rouge, muscat pétillant.

## Hugo

abv 8,15%  
St-Germain, prosecco, eau pétillante.

**Et à partir de 19h, découvrez l'ensemble de notre sélection de cocktails, qui mêle classiques intemporels et créations signature exceptionnelles.**

Notre équipe de professionnels vous fera voyager à travers le monde magnifique de la mixologie avec une large gamme de confectons.



# 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 Floral et fruité	7
Domaine Emmanuel ROUGET - Bourgogne Aligoté 2016 Frais et long en bouche.	15

## Rouge

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

## Rosé

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



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

## Apéritifs

Pastis	3,5 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

## 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

## 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.

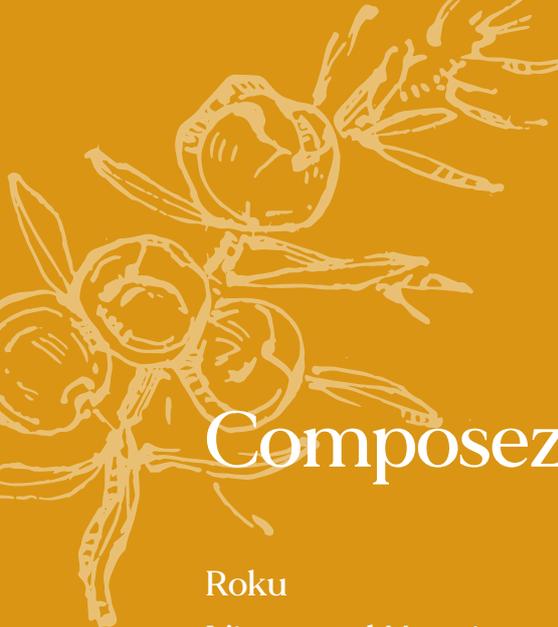
## Absinthe

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

## Liqueurs

Liqueur de banane du brésil	4 cl - 25°	8
Liqueur de violette	4 cl - 25°	8
Crème de rose	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
Crème de cacao	4 cl - 25°	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

4.50

**Classique / Sureau / Citron / Concombre / Ginger Beer**

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.



# 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

## Fruits pressés

Citron pressé 6

Orange pressée 6

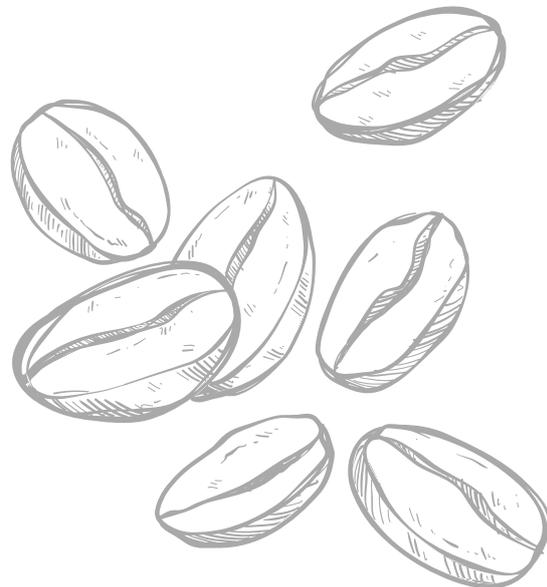


# Boissons Chaudes

## Café du torréfacteur Carpe Diem

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	5
Café Espresso	1.90
Café Ristretto	1.90
Café Noisette	2.20
Café Frappé - orgeat ou vanille -	3
Café Crème	3.50
Cappuccino	4
Chocolat chaud	4
Chocolat Viennois	5,50
Café Viennois	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, gruë 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

Spiritueux

# 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

Hennessy VSOP 4 cl - 40° 16

Courvoisier XO 4 cl - 40° 35

Bertrand Deboissac 4 cl - 40° 180

Hors d'âge

## Mezcal

Gusano Rojo 4 cl - 38° 8

Amores Espadin 4 cl - 41° 12

Ilegal 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 4 cl - 38° 7

Reposado

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	4cl - 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

## 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	4 cl - 40°	12
Savanna 7 ans Traditionnel	4 cl - 43°	13
Zacapa 23 ans	4 cl - 40°	15
Angostura 1787	4 cl - 40°	18

## Vodka

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

## 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
Monkey Shoulder	4cl - 40°	10
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