

***LA CARTE***

***DU BAR***



Le Bar

## NOS COCKTAILS

€

- MAGUEY  
Mezcal, jus d'ananas, jus de citron, sirop d'agave 18.00
- EDEN  
Menthe, citron, ananas, crème de banane, rhum 18.00
- ITALICUS SPRITZ *ou* SAINT GERMAIN SPRITZ  
Italicus *ou* Saint germain, prosecco et orezza 18.00
- AMERICANO affiné en fût de chêne  
Campari, punch é mes, martini dry 21.00
- SUMMER CUCUMBER  
Gin hendrix, citron, jus de concombre,  
Sucre de canne 18.00
- MAQUIS  
Gingembre, gin massiciu, sirop de lavande  
et citron vert 18.00
- NAZCA  
Jus de citron, sucre, fruit de la passion, pisco 18.00

- BOSA NOVA  
Jus de citron, morceaux d'ananas frais, sirop de safran corse  
maison et cachaça abelha 18.00
- MADEMOISELLE  
Gin, Italicus, framboises fraîche, sucre, citron 18.00
- AROMATICHI  
Gin de Murtoli, pomme verte, basilic, citron,  
sirop arba barona 28.00
- LE COCKTAIL DU MOMENT 18.00

### **COCKTAILS AU CHAMPAGNE**

- |  | <b>€</b> |
|--|----------|
| - PIMM'S ROYAL<br>Liqueur de Pimm's, Champagne           | 21.00    |
| - MIMOSA<br>Grand Marnier, Orange pressée, Champagne     | 21.00    |
| - ROSSINI<br>Coulis de framboise ou de fraise, champagne | 21.00    |

## LES CLASSIQUES

	€
- COSMOPOLITAN Jus de Citron, Cointreau, Vodka, Cramberry	18.00
- CAIPIRINHA Citron vert, Sucre, Cachaça	18.00
- MAI TAI Citron, rhum blanc et brun, orgeat, cointreau	18.00
- MARGARITA Citron, Cointreau, Tequila	18.00
- GIN FIZZ Sucre, Jus de Citron, Gin et Soda	18.00
- MANHATTAN Angostura bitter, Martini rouge, Rye whisky	18.00
- MOJITO Sucre, Citron vert, Menthe, Rhum et Soda	18.00
- APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco et Orezza	18.00
- EXPRESSO MARTINI Vodka, liqueur de café, sirop d'orgeat, expresso	18.00

## COCKTAILS SANS ALCOOL

	€
- CHANTACO Orange, Pamplemousse et citron pressé, Jus d'ananas, Grenadine	11.00
- L'ORTU Grove 42, Pomme verte, basilic, citron, gingembre	10.00
- SPICY YUZU Citron vert, purée de yuzu, grove 94 (épices)	11.00
- APPLE MOJITO Menthe fraîche, Citron vert, Jus de pomme, orezza	11.00
- COCKTAIL DE FRUITS FRAIS	12.00

## LES SUGGESTIONS POUR L'APERITIF

€

La coupe	19.00
La coupe rosée	22.00
Vin au verre	8.00 à 15.00
Kir vin blanc	11.00
Muscat corse	13.00
Les apéritifs classiques	
Pastis, Porto, Cap-Corse, Martini, Suze...	7.00
Carpano antica	9.00
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 30.00

## **LES GINS**

Bombay (Angleterre)	15.00
The Botanist (Ecosse)	15.00
Gordon's (Angleterre)	11.00
Hendrick's (Ecosse)	15.00
Gin mare (Espagne)	15.00
Massiciu (Corse)	15.00
Monkey 47 (Allemagne)	15.00
Murtoli (Corse)	25.00
Pink Pepper (France)	15.00
Tanqueray (Angleterre)	11.00
Thomas Dakin (Manchester)	15.00
Anae (France)	15.00
Sloe gin Monkey 47 (Allemagne)	15.00
Baccae (France)	15.00

## **LES VODKAS**

Grey goose (France)	15.00
Alma (Corse)	15.00
Belvédère (Pologne)	15.00
Philisophe (France)	15.00
Black G (vodka au caviar, Bulgarie)	15.00
La french (France)	15.00
Haku (Japon)	15.00



## BAR

	€
Café	5.00
Café Double	7.00
Thé (notre sélection de thé du Palais des Thés)	5.50
Café au Lait	6.00
Cappuccino, Chocolat	7.00
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	8.00
Jus de Tomate	7.00
Fruits pressés	7.00
Bière 25 cl (Pietra blonde)	5.00
Bière 33 cl (Pietra,corona)	7.00
Palazzu (Blonde, Blanche, I.P.A, Chataigne, Malvasia)	8.00
Palazzu Cala Rossa (Cedrat confit, arba barona)	10.00
Paolina ( Blonde au miel, immortelle )	8.00

# ***LES CHAMPAGNES***

## LES BRUTS

	€
- Moët et Chandon	110.00
- Jacquesson N°745	120.00
- Deutz	110.00
- Laurent Perrier	110.00
- Taittinger	110.00
- Pommery	115.00
- Bollinger	120.00
- Laurent Perrier " Ultra Brut"	125.00
- Billecart Salmon	120.00
- Charles Heidseick	110.00
- Charles Heidseick Blanc de blancs	120.00
- Ayala	110.00

## LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

		€
- Eugène Ralle brut	2013	85.00
- Hugues Godmé extra brut		95.00
- Hugues Godmé « Blanc de Blancs »		110.00
- Moussé fils Or d 'Eugène brut		85.00
- Vilmart Grand Cellier		120.00
- Françoise Bedel Origin'elle		110 .00
- Frédéric Savart L'Ouverture		110.00
- Pierre Gimonet « Blanc de Blancs »		120.00
-Seleque solesence « EXTRA Brut »		120.00

## **LES MILLESIMES**

€

-Ayala « Blanc de Blancs »	2014	115.00
-Veuve Clicquot Ponsardin	2008	150.00
-Veuve Clicquot Ponsardin	2015	140.00
-Deutz « Blanc de Blancs »	2016	135.00
-Bollinger « Grande Année »	2007	210.00
-Jacquesson « Corne Bautray »	2007	380.00
-Jacquesson « Corne Bautray »	2012	360.00

## **LES DEMI-BOUITEILLES**

€

- Moët et Chandon Brut Impérial blanc	68.00
- Billecart Salmon Blanc	68.00
- Billecart Salmon rosé	76.00

## LES ROSES

- Ruinart		155.00
- Bollinger		145.00
- Veuve Clicquot Ponsardin	2008	155.00
- Billecart Salmon		155.00
- Laurent Perrier		170.00
- Dom Ruinart	1996	525.00
- Bollinger "Grande Année"	2004	360.00
- Bollinger "Grande Année"	2007	350.00
- Dom Pérignon		615.00
- Cristal Roederer	2009	615.00
- Dom Pérignon	2008	940.00

## LES CUVÉES "PRESTIGE"

- Charles Heidsieck Blanc des millénaires	1995	250.00
- Dom Pérignon	2008	500.00
- Dom Pérignon	2012	490.00
- Dom Pérignon	2013	480.00
- Comtes de Champagne	2011	390.00
- Billecart Salmon «Cuvée Louis »	2006	290.00
- Cristal Roederer	2008	440.00
- Laurent Perrier « Grand Siècle »		360.00
- Salon	2002	950.00
- Salon	2006	705.00
- Krug		370.00
- Amour de Deutz	2007	320.00
- Amour de Deutz	2010	300.00
- Billecart Salmon « Nicolas François »	2002	290.00
- Dom Ruinart	2002	320.00

## **LES MAGNUMS**

		€
- Moët et Chandon blanc		240.00
- Laurent Perrier		240.00
- Laurent Perrier rosé		350.00
- Billecart Salmon rosé		350.00
- Cristal Roederer	2009	1.200.00
- Dom Pérignon	2010	1.200.00

## **NOS COUPS DE CŒUR**

		€
- Pommery « Louise »	1999	300.00
- Perrier Jouët « Belle Epoque »	2012	360.00
- Veuve Clicquot « La Grande Dame »	1996	300.00

***VEGETAL BAR***

## **CUEILLETES « MAISON » DANS NOTRE MAGNIFIQUE JARDIN D'HERBES**

5.50€

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 Citronnelle***

facilite la digestion, et possède également des propriétés diurétiques.

## **NOS INFUSIONS**

5.50€

- Digestive (thym, réglisse)
- Camomille
- Tilleul



## 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. Libérateur et désaltérant.

## **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 et concombre

***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 12 ans	15.00
Tullibardine burgundy	15.00
Tullibardine sovereign	15.00
Tullibardine sherry cask	15.00
Tullibardine Murray	15.00
Glenmorangie	13.00
Macallan	13.00
Edradour 2006 heritage	30.00
Oban 14 ans	12.00
Oban Distillers	15.00
Benriach 25 ans	45.00
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
Ardbeg Corryvreckan	15.00
Ardbeg Uigeadail	15.00
Ardbeg 10 ans	13.00
Port Charlotte	15.00

### **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 (fût de sherry)	28.00
Jameson	12.00

## CORSE

PM Tourbé	15.00
PM Sherry Cask	15.00

## 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>Jim bean</i>	10.00
<i>Booker's</i>	20.00

## COGNAC

### ***Hennessy***

<i>X.O</i>	28.00
<i>Fine</i>	12.00

### ***Delamain***

<i>Pleiade 1991</i>	65.00
<i>Pleiade 1995</i>	60.00
<i>Pleiade X.O</i>	40.00
<i>Extra</i>	50.00
<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

**BAS ARMAGNAC**

€

**Laberdolive****Bergerot**

79	45.00	86	28.00
76	45.00	89	27.00
73	55.00	98	20.00
72	55.00	01	18.00
70	60.00	05	18.00
89	27.00		
98	20.00		

**CALVADOS****Roger Groult**

<i>Venerable</i>	17.00
<i>Age d'Or</i>	20.00
<i>Doyen d'âge</i>	34.00
<i>Ancestrale</i>	40.00

**Dupont**

1977	44.00
1969	70.00

## RHUM

€

<i>Barbancourt (Haïti) 8 ans</i>	15.00
<i>Pyrat (Caraïbes)</i>	15.00
<i>Zacapa 23 (Guatemala)</i>	15.00
<i>JM 2011 (Martinique)</i>	22.00
<i>JM 2003 (Martinique)</i>	34.00
<i>La Favorite « Privilège » 1999 (Martinique)</i>	50.00
<i>La Favorite « La Flibuste » 1998 (Martinique)</i>	55.00
<i>Roble Extra Anejo (Venezuela)</i>	20.00
<i>Roble Ultra Anejo (Venezuela)</i>	25.00
<i>Tia (Corse)</i>	15.00
<i>Centonario (Costa Ricca), 30 ans</i>	35.00
<i>Eminente (Cuba)</i>	22.00
<i>Hampden (Jamaïque)</i>	20.00
<i>BE thankful (Jamaïque)</i>	25.00
<i>Caroni (Trinidad-Tobago)</i>	110.00

## EAUX DE VIE

<i>Myrte, cédrat, châtaigne, (Mavela)</i>	15.00
<i>Mirabelle</i>	18.00
<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 Alaxender bianco</i>	15.00
<i>Grappa Alexender platinum</i>	22.00
<i>Rinascita</i>	15.00
<i>Vieille prune Roque</i>	18.00



## LIQUEURS

	€
<i>Châtaigne, limoncello ,Cedrat (Mavela)</i>	
<i>Myrte rouge artisanale, Cointreau, Grand Marnier, Get 27-31, Amaretto, Dambruie, Bailey's, Menthe, Framboise,</i>	10.00
<i>Chartreuse V.E.P jaune, verte</i>	40.00
<i>Chartreuse mof et centenaire</i>	30.00

## PORTO

<i>Ramos pinto Ruby</i>	7.00
<i>Ramos pinto +de 10 ans</i>	15.00
<i>Ramos pinto +de 20 ans</i>	20.00
<i>Ramos Pinto Blanc</i>	7.00
<i>Ramos pinto 1983</i>	25.00
<i>Ramos pinto + de 30 ans</i>	30.00