

LA CARTE

DU BAR



Le Bar

NOS COCKTAILS

€

- GOLO

-Vodka infusé au agrume,marmelade de clementine,
Citron vert,liqueur de cedrat 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, punt 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

- | | € |
|--|----------|
| - PIMM'S ROYAL
Liqueur de Pimm's, Champagne | 21.00 |
| - MIMOSA
Grand Marnier, Orange pressée, Champagne | 21.00 |
| - ROSSINI
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
-ROSUMARINU Romarin, Grove 42, framboises fraîches, sucre de canne Tonic	11.00
- COCKTAIL DE FRUITS FRAIS	12.00

LES SUGGESTIONS POUR L'APERITIF

€

La coupe	19.00 à 60.00
La coupe rosée	22.00 à 35.00
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
Baccae (France)	15.00
Brockman (Angleterre)	15.00
Ornabrak (Irlande)	15.00

LES VODKAS

Grey goose (France)	15.00
Alma (Corse)	15.00
Belvédère (Pologne)	15.00
Philisophe (France)	15.00
Haku (Japon)	15.00

BAR

	€
Café	5.00
Café Double	8.00
Thé (notre sélection de thé du Palais des Thés)	5.50
Café au Lait	6.00
Cappuccino, Chocolat	9.00
Thé glacé	9.00
Café glacé	9.00
¼ eau minérale	5.00
Soda (Coca, Orangina,etc..)	5.00
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)	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	120.00
- Jacquesson N°745	145.00
- Deutz	120.00
- Laurent Perrier	120.00
- Taittinger	110.00
- Pommery	115.00
- Bollinger	120.00
- Laurent Perrier " Ultra Brut"	150.00
- Billecart Salmon	120.00
- Charles Heidseick	120.00
- Charles Heidseick Blanc de blancs	140.00
- Ayala	120.00
- Veuve Clicquot Ponsardin	120.00
- Ruinart blanc de blanc	210.00
- Pol Roger	120.00

LES MILLESIMES

€

-Ayala « Blanc de Blancs »	2016	160.00
-Veuve Clicquot Ponsardin	2008	180.00
-Veuve Clicquot Ponsardin	2015	170.00
-Louis rorderer	2015	190.00
-Deutz « Blanc de Blancs »	2017	180.00
-Bollinger « Grande Année »	2014	340.00
-Jacquesson « Corne Bautray »	2007	380.00
-Jacquesson « Corne Bautray »	2012	360.00

LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

€

- Eugène Ralle brut	2013	95.00
- Hugues Godmé extra brut		95.00
- Hugues Godmé « Blanc de Blancs »		110.00
- Moussé fils Or d 'Eugène brut		85.00
- Vilmart Grand Cellier		145.00
- Françoise Bedel Origin'elle		110.00
- Françoise Bedel dis « vin secret »		125.00
- Françoise Bedel l ame de la terre		185.00
- Frédéric Savart L'Ouverture		130.00
- Pierre Gimonnet « Blanc de Blancs »		120.00
- Seleque solessence « EXTRA Brut »		120.00
- Champagne Blanc de Blanc		160.00
- Champagne Les Noues	2018	245.00
- Champagne Mont Benoit	2018	272.00
- Champagne Mont des Chrétiens	2018	245.00

LES DEMI-BOUTEILLES

€

- Moët et Chandon Brut Impérial blanc	68.00
- Billecart Salmon Blanc	68.00
- Billecart Salmon rosé	85.00

LES ROSES

- Champagne Bulle de Rosé		135.00
- Pierre gimonnet		145.00
- Ruinart		155.00
- Louis roederer	2015	200.00
- Bollinger		145.00
- Veuve Clicquot Ponsardin	2008	155.00
- Billecart Salmon		165.00
- Laurent Perrier		190.00
- Dom Ruinart	1996	525.00
- Bollinger "Grande Année"	2004	360.00
- Bollinger "Grande Année"	2007	350.00
- Cristal Roederer	2009	890.00
- Dom Pérignon	2008	1200.00

LES MAGNUMS

€

- Moët et Chandon blanc		240.00
- Laurent Perrier		240.00
- ruinart blanc de blanc		470.00
- Pierre gimonnet rosé		350.00
- Laurent Perrier rosé		400.00
- Billecart Salmon rosé		380.00
- Cristal Roederer	2009	1.200.00
- Dom Pérignon	2010	1.500.00

LES CUVÉES "PRESTIGE"

- Charles Heidsieck Blanc des millénaires	1995	280.00
- Dom Pérignon	2008	580.00
- Dom Pérignon	2012	570.00
- Dom Pérignon	2013	560.00
- Comtes de Champagne	2011	550.00
- Billecart Salmon «Cuvée Louis »	2006	350.00
- Cristal Roederer	2008	470.00
- Laurent Perrier « Grand Siècle »		480.00
- Salon	2002	950.00
- Salon	2006	705.00
- Krug		550.00
- Amour de Deutz	2007	400.00
- Amour de Deutz	2010.2013	380.00
- Billecart Salmon « Nicolas François »	2002	290.00
- Dom Ruinart	2010	460.00

NOS COUPS DE CŒUR

€

- Pommery « Louise »	1999	300.00
- Perrier Jouët « Belle Epoque »	2012	360.00
- Veuve Clicquot « La Grande Dame »	2015	540.00

VEGETAL BAR

CUEILLETES « MAISON » DANS NOTRE MAGNIFIQUE JARDIN D'HERBES

5.50€

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>Hibiki harmony</i>	30.00

CANADIEN - AMERICAIN – BOURBON

<i>Jack Daniel's</i>	10.00
<i>Wood Ford</i>	10.00
<i>Blanton's</i>	15.00
<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

79	45.00
76	45.00
73	55.00
72	55.00
70	60.00
89	27.00
98	20.00

Bergerot

86	28.00
89	27.00
98	20.00
01	18.00
05	18.00

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>Cheval bondieu (Martinique)</i>	25.00
<i>JM 2011 (Martinique)</i>	35.00
<i>JM 2003 (Martinique)</i>	60.00
<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>BIELLE 2001 (Marie-Galante)</i>	110.00
<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 Alexander bianco</i>	15.00
<i>Grappa Alexander platinum</i>	22.00
<i>Rinascita</i>	15.00
<i>Vieille prune Roque</i>	18.00
<i>Grappa Poli</i>	de 21 à 28.00

LIQUEURS

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

PORTO

€

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