

## NOS COCKTAILS

### Classiques - 22€

**Mojito** : Rhum , Lime, Sucre Roux, Menthe, Orezza | *Rum, Lime, Brown sugar, Mint, Orezza*

**Pina Colada** : Rhum , Lait de coco, Jus d'ananas | *Rum, Coconut milk, Pineapple juice*

**Caïpirinha**: Cachaça, Lime, Sucre | *Cachaça, Lime, Sugar*

**Spritz** : Apérol, Muscat Pétillant, Orezza | *Aperol, Sparkling Muscatel, Orezza*

**Hugo** : Liqueur de Sureau, Muscat Pétillant, Orezza, citron vert et menthe |  
*Elderberry Liqueur, Sparkling Muscatel, Orezza, Lime and Mint*

**Moscow Mule**: Vodka, Ginger Beer, Lime | *Vodka, Ginger Beer, Lime*

**Basil Smash**: Gin, Basilic, Sirop de sucre de canne, citron Jaune |  
*Gin, Basil, Cane Sugar Syrup, Lime*

**Negroni**: Gin , Campari, Vermouth rouge | *Gin, Campari, Red Vermouth*

**Americano** : Campari, Vermouth rouge, orezza | *Campari, Red Vermouth, Orezza*

### Corses -18€

**Capo'Spritz**: Cap Corse Mattei rouge ou blanc, Muscat Pétillant, orezza, rondelle citron ou orange | *Cap Corse Mattei red or white, sparkling Muscat, orezza, lemon or orange slice.*

**Soleil de Corse** : Cap Corse Mattei rouge, liqueur de cédrat, Ginger Ale et citron |  
*Cap Corse Mattei red, citron liqueur, Ginger Ale and lemon.*

**Myrtus** : liqueur de myrte, eaux vie myrte, sucre de canne, lime |  
*mirtle liqueur , mirtle brandy, cane sugar, lime.*

## NOS RAFRAÎCHISSEMENTS OUR REFRESHMENTS

Les Eaux Plates et Gazeuses 1L <i>St Georges, Orezza</i>	8€
Les Eaux Plates et Gazeuses 50 cl <i>St Georges, Orezza</i>	6€
Les Eaux Plates et Gazeuses 33 cl <i>Orezza, Perrier</i>	5€
Les Sodas 25 cl <i>Coca-cola, Coca cola Zéro, Orangina, Schweppes, Ice tea, Limonade et Ginger beer (20 cl)</i>	8€
Jus de Fruits 33 cl Collection Alain Milliat <i>Ananas, Fraise, Pêche, Pomme Cox, Abricot, Tomate,</i>	12€
Jus de Fruits Pressés 25 cl <i>Orange, Citron, Pamplemousse!</i>	12€
Les Sirops Servis avec 1/4 <i>St Georges</i> <i>Cassis, Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Orgeat</i>	5€
Thé Glacé Maison	5€

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL - 16€ OUR ALCOHOL FREE COCKTAILS

**Le Palombaggia :** *Jus d'ananas, Fraise et Banane.*

**Virgin Mojito :** *Jus de Pomme, Menthe, Sucre de canne, Eau Gazeuse, Lime.*

**Virgin Colada :** *Jus d'Ananas, Coco.*



Le côté Bar

## NOS APERITIF CLASSIQUES OUR CLASSIC APERITIFS

Coupe de Champagne 12 cl	22,00 €
Coupe de champagne rosé 12 cl	25,00 €
Kir Royal 13 cl	25,00 €
Verre de vin blanc, rosé ou rouge 12 cl	12,00 €
Kir Vin Blanc 13 cl	12,00 €
Martini Rouge, Blanc, Extra dry 6 cl	9,00 €
Campari 5 cl	9,00 €
Tomate, Perroquet, Mauresque 4 cl	9,00 €
Ricard, Casanis, Pastis 51 4 cl	9,00 €
Suze 5 cl	9,00 €
Supplément Jus de Fruit ou soda	5,00 €

**Pour tout demande de bouteille de vin ou champagne nous avons a disposition la carte, nous serons disponibles pour vous conseiller.**

For any request for a bottle of wine or champagne, we have the map available and we will be happy to advise you.

## NOS BIERES - 33CL OUR BEERS

<b>Paolina</b> blanche à l'immortelle/ blonde au miel corse	9,00 €
<b>Palazzu</b> blonde / chataigne amber ale / IPA	9,00 €
<b>Heineken</b>	8,00 €



## Rhums - 5cl

Diplomatico	20,00 €
Zacapa 23 ans	20,00 €
Flor de Cana 18 ans	24,00 €
El Dorado 15 ans	24,00 €
Les Trois Rivieres ambré	12,00€
Club Havana 3 ans	12,00€

## Vodka - 5cl

Beluga Celebration	20,00 €
Beluga Export	20,00 €
Ketel One	14,00 €
Grey Goose	16,00€
Absolut	12,00€

## Gin - 5cl

Gin Mare	18,00 €
G'Vine	18,00 €
Dutch Courage	18,00 €
Bombay Sapphire	16,00€

## Whiskies - 5cl

PM Vintage	12,00 €
PM Single Malt "Tourbé"	114,00 €
Jameson	10,00 €
Jack Daniels	9
Johnny Walker Red Label	10,00€
Glenmorange 10 ans	10,00€
Glenfidich 15 ans	12,00€
	14,00€

## Les Liqueurs 4 cl - 10€

### Corses

Domaine de Mavella

Myrte rouge , Châtaigne,  
Limoncellu, Clementine, Cédrat

### D'Ailleurs

Malibu, Soho, Grand Marnier,  
Amaretto, Bailey's Manzana, Get  
27, Tia Maria, Bénédictine,  
Chambord et Kalua...

## Les Eaux de Vies 4 cl - 10€

### Corses

"Domaine de Mavella"

Eaux de Vie de raisin, de Myrte  
Eaux de Vie Especial Chocolat  
Eaux de Vie Especial Muscat

### D'Ailleurs

Poire Williams, Mirabelle,  
Anisette Marie Brizard

## NOS BOISSONS CHAUDES

### OUR HOT DRINKS

**Nos Cafés** sont réalisés à partir de grains sélectionnés et torréfiés par  
notre maître torréfacteur "**Carpe Diem**" à Ajaccio.

*Our coffees are made from selected beans and roasted by  
our master roaster "Carpe Diem" in Ajaccio.*

Espresso	5€	Cappuccino	8€
Espresso décaféiné	5€	Cappuccino décaféiné	8€
Café noisette	6€	Latte machiatto	7€
Café allongé	7€	Café frappé	10€

## Notre Gamme Thé et Infusions « Mariage Frères » 8.00€

*Our Tea & Tisanes selection « Mariage Frères »*

### Les Thés Verts

**Sakura, Sakura!** thé vert au goût des cerisiers en fleurs.

*Green tea with fragrance of blooming cherry trees*

**Jasmin Mandarin** doux et suave parfumé aux fleurs de jasmin.

*Flowery and smooth, scented with tender jasmine flowers.*

**Casablanca** mélange de thé vert à la menthe nana et thé noir bergamote.

*Assemblage of green tea with nana mint enhanced with bergamote black tea.*

### Les Thés Noirs

**French Breakfast** idéal pour le matin, un thé noir élégante et raffinée.

*Delicious for the morning, an elegant and refined black tea*

**Empereur Chen Hung** thé noir légèrement fumé. *Smoky china black tea.*

**Early Grey Impérial** grand classique Darjeeling parfumé à la bergamote.

*One of the top Darjeeling with bergamote fragrance.*

### Les Colorés

**Rouge Bourbon** rooibos rouge parfumé à la vanille naturellement sans théine.

*Red rooibos tea "theine free" with vanilla notes.*

**Milky Blue** thé blue chine envoûtant au riche parfum lacté. *Blue tea with a rich milky flavour.*

**Blanc & Rose** thé blanc moelleux aux pétales de rose. *White tea mixed with tender rose petals.*

### Les Infusions

**Dream Tea** infusion velouté de plantes aromatiques sans théine.

*A velvety composition of aromatic plants, theine free.*

**Chamomilla** aux fleurs de camomille sauvage. *Wild chamomile.*

**Tilia Agentea** d'un vert jaspé tendre. *Of a soft jasper green.*

**Verbena Citroedora** aux feuilles de verveine odorante. *A lemon verbena with scented vervain leaves.*



## NOTRE CARTE SNACK | SNACKING MENU

Service au bord de la piscine de 12h à 18h30 | *Poolside service from 12pm to 6:30pm*

Salade César traditionnelle. <i>Traditional Caesar salad</i>	25€
Salade d'avocat et brocciu passu. <i>Avocado and brocciu passu cheese salad.</i>	25€
Salade caprese avec mesclun et pignon de pain. <i>Caprese salad with mesclun and pine nuts.</i>	25€
Planche de charcuterie corse et pickles fait maison. <i>Corsican charcuterie board with home made pickles.</i>	48€
Club Sandwich	28€
Ananas poché au thym, ganache au rhum et crumble citron vert. <i>Poached pineapple with thyme, rum ganache and lime crumble.</i>	16€
La vraie salade de fruits de saison assaisonné huile d'olive extra vierge, fleur de sel, poivre rose. <i>The real seasonal fruit salad seasoned with extra virgin olive oil, fleur de sel, pink pepper.</i>	16€
Mille-feuille au citron corse et chantilly. <i>Mille-feuille with Corsican lemon and whipped cream</i>	16€
Nos glaces de "L'Atelier du Glacier". <i>Our ice cream from "L'Atelier du Glacier".</i> (demandez les parfums du moment   <i>Ask for the perfume of the moment</i> )	7€/boule

Nos produits peuvent contenir certains allergènes,  
la liste est à votre disposition à la réception.  
Nos tarifs s'entendent toutes taxes et service inclus.

Our products may contain certain allergens,  
the list is available at the reception.  
Our prices include all taxes and service.