



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

JNPR Cocktails : Spiritueux sans alcool

Free Moscow mule : JNPR n°2, ginger beer, citron vert

Pas Negroni : JNPR n°1, BTR n°1, jus pomme.

GinFree & Tonic: JNPR n°1, swcheweops tonic, rondelle citron.



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 €
Suplément 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

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



Le côté Bar

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 Rivières 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€
L'Immortelle	18,00€
<i>L.N.Mattei</i>	

Whiskies - 5cl

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

Cognac - 5cl

Hennessy very special	16,00 €
Hennessy Paradis	18,00 €

Porto - 5cl

Porto Ramos Pinto 20 ans	14,00 €
Grahams tawny 20 ans	12,00 €



Le côté Bar

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€



Le côté Bar

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.*



Le côté Bar

CARTE DU ROOM SERVICE | ROOM SERVICE MENU

Service en chambre de 12:00 à 18h30 puis de 21:30 à 22:30 |

In room service from 12pm to 6:30pm and then from 9:30pm to 10:30pm

Salade César traditionnelle. 25€
Traditional Caesar salad

Salade d'avocat et brocciu passu. 25€
Avocado and brocciu passu cheese salad.

Salade caprese avec mesclun et pignon de pain. 25€
Caprese salad with mesclun and pine nuts.

Planche de charcuterie corse et pickles fait maison. 38€
Corsican charcuterie board with home made pickles.

Club Sandwich 28€

Ananas poché au thym, ganache au rhum et crumble citron vert. 16€
Poached pineapple with thyme, rum ganache and lime crumble.

La vraie salade de fruits de saison assaisonné huile d'olive vierge extra,
fleur de sel, poivre rose. 16€
*The real seasonal fruit salad seasoned with extra virgin olive oil,
fleur de sel, pink pepper.*

Mille-feuille au citron corse et chantilly. 16€
Mille-feuille with Corsican lemon and whipped cream

Nos glaces de "L'Atelier du Glacier". 7€/boule
Our ice cream from "L'Atelier du Glacier".
(demandez les parfum du moment | *Ask for the perfume of the moment*)

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.