

NOS COCKTAILS

OUR COCKTAILS

Les 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*

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, Cap Corse rouge | *Gin, Campari, Red Vermouth*

Singapour Sling: Gin , Benedictine, Cherry Hering, jus d'ananas, grenadine, Angostura bitter, citron vert | *Gin , Benedictine, Cherry Hering, Pineapple juice, Angostura bitter and lime*

Bourbon Sour: Bourbon, liqueur de clémentine, jus de citron vert, sucre de canne, aquafaba |
Bourbon,

Nous réalisons tout les classiques sur demande.

Les Corses -18€

Gin'Myrte: Gin endémique, liqueur de fleur de myrte, Thomas Henry Tonic | *Endemic Gin, myrtle flower liqueur, Thomas Henry Tonic.*

Soleil de Corse : Cap Corse Mattei rouge, liqueur de clémentine, sirop de pêche, jus de citron vert, muscat rosé pétillant | *Cap Corse Mattei red, clementine liqueur, peach syrup, lime juice, sparkling rosé muscat.*

Ghjallu Royal : Cap Corse Mattei blanc, limoncellu, Vodka, Champagne Taittinger, Angostura bitter, liqueur de cédrat, jus de citron vert | *Cap Corse Mattei white, Limoncello, Vodka, Taittinger Champagne, Angostura bitter, citron liqueur, lime juice.*

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

Le Palombaggia : Jus de pomelo, Sirop de gingembre, Nectar de Banane, eau pétillante, citron vert | *Pomelo juice, ginger syrup, banana nectar, sparkling water, lime.*

Virgin Mojito : Jus de Pomme, Menthe, Sucre de canne, Eau Gazeuse, Lime | *Apple Juice, Mint, Cane Sugar, Sparkling Water, Lime.*

Virgin Colada : Jus d'Ananas, Coco | *Pineapple Juice, Coconut.*

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>Perrier</i>	5€
Les Sodas 25 cl <i>Coca-cola, Coca cola Zéro, Orangina, Schweppes, Ice tea, Limonade et Ginger beer (20 cl)</i>	7€
Jus de Fruits 33 cl Collection Alain Milliat <i>Ananas, Fraise, Pêche, Pomme Cox, Abricot,</i>	9€
Jus de Fruits Pressés 25 cl <i>Orange, Citron, Pamplemousse.</i>	12€
Les Sirops Servis avec 1/2 St Georges <i>Cassis, Citron, Grenadine, Fraise, Menthe, Orgeat</i>	7€
Thé Glacé Maison	5€

NOS BIERES - 33CL

OUR BEERS

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



Le côté Bar

NOS APERITIF CLASSIQUES *OUR CLASSIC APERITIFS*

Coupe de Champagne 12 cl	18,00 €
Coupe de champagne rosé 12 cl	22,00 €
Kir Royal 13 cl	20,00 €
Verre de vin blanc, rosé ou rouge 12 cl	12,00 €
Kir Vin Blanc 13 cl	12,00 €
Campari 5 cl	8,00 €
Tomate, Perroquet, Mauresque 4 cl	8,00 €
Ricard, Casanis, Pastis 51 4 cl	8,00 €
Suze 5 cl	8,00 €
Supplément Jus de Fruit ou soda	5,00 €
Spritz	20,00€

Pour toute demande de bouteille de vin ou champagne nous avons à 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.



Le côté Bar

Rhums - 5cl

Diplomatico	18,00 €
Zacapa 23 ans	18,00 €
Flor de Cana 18 ans	20,00 €
El Dorado 15 ans	20,00 €
Les Trois Rivières ambré	10,00 €
Club Havana 3 ans	10,00 €

Vodka - 5cl

Beluga Export	18,00 €
Ketel One	12,00 €
Grey Goose	14,00 €

Gin+ Tonic - 5cl

G'Vine	20,00 €
Gin Endémic	18,00 €
Gin Immortelle	18,00 €
Gin BB9	18,00 €
Bombay Sapphire	16,00 €

Whiskies - 5cl

PM Vintage	8,00 €
PM Single Malt "Tourbé"	10,00 €
Jameson	8,00 €
Jack Daniels	9,00 €
Johnny Walker Red Label	7,00 €
Glenmorange 10 ans	12,00 €
Glenfiddich 15 ans	13,00 €



Le côté Bar

Les Liqueurs 4 cl - 10€

Corses

Domaine de Mavella :

Châtaigne, Limoncellu,

Clementine, Cédrat

Maison Damiani :

Liqueur du Maquis

D'Ailleurs

Grand Marnier, Amaretto,

Bailey's, Get27, Tia Maria,

Bénédictine, Chambord et

Kahlua...

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,

Chartreuse verte et jaune.

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 » 6.00€

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 14h30 à 20h30 | *Poolside service from 2:30pm to 8:30pm*

Croque-monsieur corse à la truffe. <i>Truffle croque-monsieur</i>	22€
Croquette de veau. <i>Veal croquette.</i>	18€
Croquette de cochon. <i>Pork croquette.</i>	18€
Arancini. <i>Sicilian croquette.</i>	16€
Tenders de Mérou <i>Grouper tenders.</i>	20€
Cannellonis d'aubergine et tomate <i>Eggplant and tomatoes Cannellonis</i>	14€
Patatas Bravas <i>Patatas Bravas</i>	14€
Bruschetta du moment <i>Bruschetta of the moment</i>	16€
Assiette de charcuterie Corse à partager AOP+ Fermier <i>Corsican charcuterie board to share.</i>	48€
Assiette de fromage Corse à partager <i>Corsican cheese board to share.</i>	42€
Assiette mixte de charcuterie et de fromage Corse à partager <i>Corsican cheese and charcuterie board to share.</i>	54€