

# MENU

## ENTRÉES À PARTAGER OU PAS

Os à moelle rôti au thym, chimichurri fumé	10,00€
Crevettes grillées à l'huile d'olive et cédrat, tartare de tomates	10,00€
L'aubergine en 3 façons : crème, caviar et chips	9,00€
Moules de l'étang de Diana façon escabèche & lonzu	12,00€
Croquant de poulpe servi en terre et mer avec sa pancetta, labneh aux herbes & pois chiches frits	12,00€
Buglidicce du Maradea	8,00€

## PLATS

Tentacule de poulpe rôti au thym, siphon de pomme de terre, tomates confites et piquillos, houmous de tomates & aneth, fenouil confit	26,00€
Bao de porc effiloché sauce ponzu, salade craquante de pois gourmands, carotte & coriande	20,00€
Tartare de maigre aux agrumes, guacamole aux herbes & aguachile	22,00€
Lasagnettes à l'araignée de mer & beurre de sarriette fumé	28,00€
Tomahawk de Bœuf Irlandais, purée de pomme de terre, courgettes confites au four à bois & aioli à l'ail noir	90,00€

## DESSERTS

Mousse chocolat, praliné noisette, huile d'olive de clémentine du Domaine Marquilliani & fleur de sel	12,00€
Le dessert du jour	10,00€
Façon tatin avec son caramel de pomme & glace vanille	10,00€
Crèmeux à la fleur d'oranger et menthe, praliné pistache & fruits rouges frais	10,00€
Glace Raugi : Sorbet ; Noisetier	8,00€

# VINS

## BLANC

### CORSE

Domaine Marquilliani	<b>42,00€</b>
Cuvée Blanc de Marquilliani - Aghione - 2024 - 75cl	
Domaine Inzaina	<b>28,00€</b>
Cuvée Coasina - Solaro - AOP Corse - 2024 - 75cl	
Domaine Mondange	<b>36,00€</b>
Cuvée Rocc'azura - AOP Vin de Corse - 2023 - 75cl	
Domaine Yves Leccia	
Cuvée YL - Patrimoine - IGP Ile de Beauté - 2024	
<b>46,00€   75cl 92,00€   1,5L</b>	
Domaine Brizi	<b>39,00€</b>
Cuvée Rialzu - Patrimoine - AOP Patrimoine - 2023 - 75cl	
Domaine Bertolozzi	<b>27,00€</b>
Cuvée Inghjo - Patrimoine - 2024 - 75cl	
Domaine Giudicelli	<b>70,00€</b>
Cuvée Patrimoine Blanc - Patrimoine - 2023 - 75cl	
Clos Paoli	<b>36,00€</b>
Cap Corse - AOP Coteaux du Cap Corse - 2025 - 75cl	
Clos Canarelli	
Figari - AOP Corse Figari - 2024	
<b>80,00€   75cl 160,00€   1,5L</b>	
Domaine de la Murta	<b>40,00€</b>
AOP Corse Figari - 2025 - 75cl	
Domaine Petra Bianca	<b>50,00€</b>
Cuvée Pavonia - 100% Riminèse - AOP Corse Figari - AB - 2024 - 75cl	
Domaine de Tanella	<b>74,00€</b>
Cuvée Suarte - Figari - AOP Corse Figari - 2022 - 75cl	
Domaine Pero Longo	<b>50,00€</b>
Cuvée Lion de Rocapina - Sartène - 2023 - 75cl	

### CONTINENT

Chateau Sainte Marguerite	<b>60,00€</b>
Cuvée Fantastique - AOP Côtes-de-Provence - 2022 - 75cl	
Domaine de Terres Blanches	
AOP Sancerre - 2023	
<b>63,00€   75cl 126,00€   1,5L</b>	

## ROSE

### CORSE

Domaine Marquilliani	<b>42,00€</b>
Cuvée Gris de Pauline - Aghione - 2024 - 75cl	
Domaine Mondange	<b>30,00€</b>
Cuvée Rocc'azura - AOP Vin de Corse - 2024 - 75cl	
Domaine Inzaina	<b>28,00€</b>
Cuvée Coasina - Solaro - AOP Corse - 2025 - 75cl	
Domaine de la Murta	<b>35,00€</b>
AOP Corse Figari - 2025 - 75cl	
Domaine Castellu di Baricci	<b>32,00€</b>
Sartène - AOP Corse Sartène - 2023 - 75cl	

### CONTINENT

Chateau Sainte Marguerite	
Cuvée Symphonie - AOP Côtes-de-Provence - 2024 - 75cl	
<b>60,00€   75cl 120,00€   1,5L</b>	

## ROUGE

### CORSE

Domaine Marquilliani	<b>42,00€</b>
Cuvée Rouge de Marquilliani - Aghione - 2024 - 75cl	
Domaine Brizi	<b>39,00€</b>
Cuvée Rialzu - Patrimoine - AOP Patrimoine - 2022 - 75cl	
Domaine Paradella	<b>50,00€</b>
Patrimoine - AOP Patrimoine - 2021 - 75cl	
Domaine Giudicelli	<b>70,00€</b>
Cuvée Patrimoine Rouge - Patrimoine - 2021 - 75cl	
Clos Paoli	<b>35,00€</b>
Cap Corse - AOP Coteaux du Cap Corse - 2023 - 75cl	
Domaine Buzzo Bunifazzu	<b>65,00€</b>
Cuvée Cian di fossi Bonifacio - IGP Ile de Beauté - 2021 - 75cl	
Château Prince Pierre Napoléon Bonaparte	<b>35,00€</b>
Cuvée Argentella - AOP Corse Calvi - 2023 - 75cl	
Clos Finidori	<b>72,00€</b>
Figari - AOP Corse Figari - 2023 - 75cl	
Domaine de la Murta	<b>35,00€</b>
AOP Corse Figari - 2025 - 75cl	
Domaine Petra Bianca	<b>40,00€</b>
Cuvée Capi Nera - 100% Sciaccarellu - AOP Corse Figari - AB - 2022 - 75cl	
Domaine Pero Longo	<b>50,00€</b>
Cuvée Lion de Rocapina - Sartène - 2022 - 75cl	

### CONTINENT

Domaine de Terres Blanches	<b>63,00€</b>
AOP Sancerre - 2022 - 75cl	
Domaine Tardieu Laurent	<b>90,00€</b>
AOP Châteauneuf-du-Pape - 2021 - 75cl	

## CHAMPAGNE

Maison Baron de Rothschild	
Cuvée Concordia Brut	
<b>90,00€   75cl 180,00€   1,5L</b>	
Maison Baron de Rothschild	
Cuvée Blanc de Blanc	
<b>110,00€   75cl 220,00€   1,5L</b>	
Maison Baron de Rothschild	
Cuvée Rosé	
<b>140,00€   75cl 280,00€   1,5L</b>	
Maison Perrier-Jouët	<b>180,00€</b>
Cuvée Blanc de Blanc	
Maison Perrier-Jouët	<b>195,00€</b>
Cuvée Rosé	
Maison Dom Pérignon	<b>450,00€</b>
Cuvée Vintage - 2013	

Prix net service compris - Contient des sulfites - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# BOISSONS

## SOFT

Sodas **4,00€**  
Coca, Coca Zéro, Orangina, Schweppes Agrumes,  
Schweppes Toni, Thé Glacé May Tea, Liptonic, Limonade

Jus de Fruit Rauch **3,50€**  
ACE, Orange, Pomme, Ananas, Tomate

Sirop à l'eau **2,50€**  
Grenade, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat

## EAUX

1/4 Zilia ou 1/4 Orezza **3,50€**  
Supplément sirop **4,00€**

Purezza plate ou pétillante **4,50€**

## BOISSONS CHAUDES

Expresso **2,50€**

Décaféiné **2,50€**

Allongé **3,00€**

Double expresso **5,00€**

Café frappé **7,00€**

Grand crème **5,00€**

Cappuccino **5,00€**

Noisette **2,80€**

Latte **5,00€**

Latte Macchiato **6,00€**

Thé **3,50€**

## BIÈRES PRESSION

Pietra Bionda  
**4,50€** | 25cl **9,00€** | 50cl

Panaché  
**5,00€** | 25cl **10,00€** | 50cl

Monaco  
**5,00€** | 25cl **10,00€** | 50cl

## APÉRITIFS

Ricard (2,5cl) **3,00€**

Pastis 51 (2,5cl) **3,00€**

Casanis (2,5cl) **2,50€**

Cap Corse blanc (6cl) **5,00€**

Cap Corse rouge (6cl) **5,00€**

Martini blanc (6cl) **6,00€**

Martini rouge (6cl) **6,00€**

## DIGESTIFS

Amaretto (6cl) **9,00€**

Limoncello (6cl) **8,00€**

Myrte (6cl) **8,00€**

U Jettu (6cl) **8,00€**

Liqueur de menthe corse

## COCKTAILS

SPRITZ (18cl) **10,00€**  
Apérol / Campari / Cap Mattei / Limoncello / Hugo

MOJITO (18cl) **10,00€**  
Classique / Passion / Fraise

MULE (18cl) **10,00€**  
Moscow / London / Jamaican / Mexican