

# LE PASSE TEMPS

## SOFTS

Coca Cola, Coca Zéro, Orangina	3,50
Ice tea	3,50
Limonade Or	3,50
Limonade artisanale bio LIMO au citron	4,50
Schweppes Indian Tonic	3,50
Jus de fruits	3,50
Eau minérale St Georges 0.5 L	3,00
Eau minérale St Georges 1 L	5,00
Eau minérale gazeuse Orezza 1 L	5,00
Café, déca	2,00
Thé, infusion	2,50

## APÉRITIFS CORSES

Muscat	3,00
Muscat Pétillant	4,00
Cap Corse	3,50
Vins de fruits maison (orange, myrte, citron, fenouil, clémentine)	4,00

## APÉRITIFS

Porto, Martini	3,50
Casanis, Ricard, 51	3,00
Kir vin blanc	3,50
Kir royal	8,50
Coupe de champagne	8,00

## LIQUEURS CORSES

Liqueurs maison (myrte, cédrat, châtaigne, limoncello, fenouil, clémentine)	4,00
---	------

# LES ALCOOLS

## WHISKIES

<b>J&amp;B, Ballantines</b>	4,00
<b>Chivas 12 ans (Ecosse)</b>	6,00
<i>Notes et arômes de fruits du verger, finale riche et prolongée</i>	
<b>P.M. Vintage (Corse)</b>	7,00
<i>Notes de poire et d'abricot, corps épicé et finale sur l'eucalyptus et la myrthe</i>	
<b>Hatozaki Blended (Japon)</b>	8,00
<i>Whisky léger, jolis arômes de malt et notes céréalières. Vieilli en fûts de chêne japonais Mizunura</i>	
<b>Hibiki Harmony (Japon)</b>	14,00
<i>Assemblage des single malts Yamazaki &amp; Hakuchu, et du blend Chita. Vieillissement dans différents types de fûts, dont le très rare chêne japonais Mizunara</i>	

## RHUMS

<b>U Massicciu 'Tia' (Corse)</b>	7,00
<i>Rhum brun traditionnel corse, vieilli 6 mois en fûts de vermentinu &amp; de bois de chêne neuf</i>	
<b>Dictador 10 ans (Venezuela)</b>	8,00
<i>Notes &amp; arômes de café &amp; vanille, belle longueur, vieilli 10 ans en fûts de chênes colombiens</i>	
<b>Zaka Rum Mauritius 7 ans (Ile Maurice)</b>	12,00
<i>Assemblage 75% rhum pure canne, 25% rhum de mélasse. Notes d'agrûmes, fruits exotiques, vanille. Arômes d'agrumes &amp; fruits exotiques</i>	

## EAUX DE VIE DE CORSE

<b>Myrte, Raisin</b>	4,50
----------------------	------

## DIGESTIFS

<b>Get 27, Bailey's, vodka, tequila</b>	4,00
<b>Cognac, Bas Armagnac, Calvados</b>	5,00
<b>Bas Armagnac Dartigualongue hors d'âge</b>	10,00
<b>La Vieille Prune Louis Roque</b>	10,00

# LES COCKTAILS

## LES COCKTAILS AU RHUM

<b>Cuba Libre</b>	8,50
Havana Club 3, Coca Cola, sucre de canne, quartiers de citron vert	
<b>Carribbean Mule</b>	8,50
Havana Club 3, Fever Tree Ginger Ale, quartiers de citron vert	
<b>Mojito</b>	8,50
Havana Club 3, quartiers de citron vert, menthe, eau gazeuse	

## GIN & TONIC

<b>Gin Tanqueray &amp; Fever Tree Indian Tonic</b>	8,00
<b>Bombay Sapphire &amp; Mediterranean Tonic</b>	8,00
<b>Nikka Gin &amp; Fever Tree Mediterranean Tonic</b>	11,00

## LES SPRITZ

<b>Aperol Spritz</b>	8,00
Aperol, Prosecco, eau gazeuse	
<b>Cap Spritz Rouge ou Blanc</b>	8,00
Cap Corse Rouge ou Blanc, muscat pétillant	
<b>Campari Spritz</b>	8,00
Campari, Prosecco, eau gazeuse	

## LES CLASSIQUES

<b>Americano</b>	7,00
Campari, Martini rouge, eau gazeuse	
<b>Negroni</b>	8,50
Campari, Martini Rouge, Gin Tanqueray Dry	

## MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

<b>Cendrillon</b>	6,00
Jus d'ananas, jus de citron, jus d'orange	
<b>Virgin Mojito</b>	6,00
Eau gazeuse, sucre de canne, citron vert, menthe	

# LES BIÈRES

## BLONDES

<b>Vespa (Brasserie Monte Kyrie) - 6% - 33cl</b>	<b>6,50</b>
<i>Blonde typée Vienna Lager, maltée, robe dorée</i>	
<b>Theodore 1er (Brasserie Costa Verde) - 5% - 33cl</b>	<b>7,00</b>
<i>Blonde aux saveurs douces et légères avec ajout de noisette de Cervione</i>	
<b>Astima (Brasserie Costa Verde) - 9% - 33cl</b>	<b>7,00</b>
<i>Blonde de fermentation triple, dans le style belge</i>	
<b>Ribella Ribella (Ribella) - 5% - 33cl</b>	<b>6,00</b>
<i>Une lager légère, désaltérante, facile d'accès. 100% Bio</i>	

## BLANCHES

<b>Rinella (Brasserie Monte Kyrie) - 6% - 33cl</b>	<b>6,50</b>
<i>Witbier dans le style belge, avec houblonnage à cru (dry hop) de 4 houblons aromatiques français</i>	
<b>Kiara blanche au cédrat (Kiara) - 4.5% - 33cl</b>	<b>6,50</b>
<i>Bière blanche désaltérante avec ajout d'écorces de cédrat</i>	
<b>Colomba (Pietra) - 5% - 25 cl</b>	<b>5,00</b>
<i>Un classique de la brasserie Pietra, avec ajout d'herbes du maquis</i>	

## IPA, APA, DOUBLE IPA

<b>Aghja Double IPA (Monte Kyrie) - 8.5% - 33 cl</b>	<b>7,00</b>
<i>Double IPA avec une bonne amertume et des notes d'agrumes grâce au dry hopping de houblons aromatiques</i>	
<b>Patriote (Brasserie Gloria) - 5.6% - 33 cl</b>	<b>6,50</b>
<i>American Pale Ale sur les fruits tropicaux (mangue, fruit de la passion). Légère amertume et très rafraichissante !</i>	
<b>Fille de joie (Ribella) - 5% - 33 cl</b>	<b>7,50</b>
<i>Milkshake IPA au thym et à l'abricot, avec ajout de lait, le tout 100% Bio !</i>	
<b>Corsican IPA (Pietra) - 5,5% - 33 cl</b>	<b>7,00</b>
<i>Dry hop de houblons Citra et Elixir pour une belle amertume et des saveurs d'agrumes et de mangue.</i>	

## AMBRÉES & BRUNES

<b>A Mora (Brasserie Monte Kyrie) - 6% - 33 cl</b>	<b>7,00</b>
<i>De jolies notes de torréfaction (café, chocolat, caramel) pour cette brune de style brown porter.</i>	
<b>Pietra ambrée (Pietra) - 6% - 25cl</b>	<b>5,00</b>
<i>Lager ambrée qu'on ne présente plus, brassée avec un mélange de malt et de farine de châtaignes corses</i>	

# LES VINS ROUGES

## AOP AJACCIO

	75cl	50cl
Clos Capitoro - 2015	35	27
Clos Capitoro - Cuvée Ames Soeurs - 2015	50	
Domaine Peraldi - 2018	35	27
Domaine Vaccelli - Cuvée Unu - 2017	40	

## AOP PATRIMONIO

Orenga de Gaffory - 2018	35	
Domaine Leccia (bio) - 2017	43	32

## AOP CORSE PORTO VECCHIO

Granajolo (bio) - Cuvée Monika - 2019	32	24
Fior di Lecci - Cuvée Louis - 2017	32	

## AOP CORSE FIGARI

Petra Bianca (bio) - Cuvée Prestige - 2018	34	24
Clos Canarelli (biodynamie) - 2019	53	
Petit Clos Canarelli (biodynamie) - 2019	36	28

## VIN DE FRANCE

Tarra di Sognu (biodynamie) - 2019	75	
------------------------------------	----	--

## AOP CORSE SARTENE

Clos Colonna - 2018	38	
Castellu di Baricci (bio) - 2019	46	

## AOP CORSE

Domaine de la Punta - 2018	30	
Clos Venturi - cuvée 1769 - 2019	33	24
Domaine Andriella (bio) - 2020	30	

# LES VINS ROSÉS

	75cl	50cl
<b>AOP AJACCIO</b>		
Clos Capitoro	35	23
Domaine Peraldi	35	27
<b>AOP CORSE CALVI</b>		
Clos Landry Rosé Gris	35	
<b>AOP PATRIMONIO</b>		
Orenga de Gaffory (bio)	35	
<b>AOP CORSE</b>		
Domaine de la Punta	32	
Domaine Andriella (bio)	30	
Clos Venturi cuvée 1769	30	24
<b>AOP CORSE SARTENE</b>		
Clos Colonna	35	
<b>AOP CORSE FIGARI</b>		
Petra Bianca (Bio)	35	24
Clos Canarelli	46	
Le Petit Clos Canarelli	35	28
<b>AOP PORTO VECCHIO</b>		
Granajolo - Cuvée Monika (bio)	32	24
<b>LUBÉRON</b>		
Régis & Sylvain - Grenache Noir	25	

# LES VINS BLANCS

<b>AOP FIGARI</b>	<b>75cl</b>
Petra Bianca (Bio)	36
Clos Canarelli (Biodynamie)	56
<b>AOP PORTO VECCHIO</b>	
Fior di Lecci - Cuvée prestige	28
<b>LOIRE</b>	
Régis & Sylvain - Sauvignon Blanc	25
<b>LES BULLES</b>	
Champagne Laurent Perrier Brut	100
Crémant de Bourgogne Extra Brut	35
La coupe de champagne	8
<b>VIN EN PICHET</b>	
Fior di Lecci (IGP Corse) - Rouge, Rosé, Blanc	
- 50 cl	7
- 75 cl	9
<b>VIN AU VERRE</b>	
Fior di Lecci (IGP Corse)	3,50
<i>Rouge, Rosé, Blanc</i>	
Sélection du moment (demandez nous !)	6