

---

## LES BOISSONS

---

### BOISSONS FRAICHES

Eau minérale 33 cl 3,50 €  
Mineral water 1 L 5 €

Soda 25 cl 3,50 €  
Soft drinks

Nectars de fruits Alain Millat 25 cl 5 €  
Fruit juices  
Poire, Pêche, Ananas, Pomme, Tomate

### BOISSONS CHAUDES

Café Nepresso®, espresso ou allongé 2,50 €  
Nespresso® coffee, espresso or regular coffee

Cappuccino 4 €  
Capuccino

Chocolat au lait 3 €  
Hot chocolate

Boisson chaude citron Bio et miel Corse 4 €  
Organic lemon and Corsican honey hot drink

Infusion à la verveine fraîche du jardin 4 €  
Fresh verbena tea from the garden

Thés et infusions Mariage Frères® 4 €  
Earl Grey, Ceylan, thé vert au Jasmin  
Infusions: Camomille, Verveine citronnée  
Mariages Frères® teas and herbal teas  
Earl Grey, Ceylan, Jasmin green tea  
Herbal teas: Chamomile, lemon verbena

### VINS ET MUSCAT DU CAP CORSE

(prix au verre / prix à la bouteille)

Comte Peraldi, 2018, Ajaccio - ROUGE 7 € / 30 €  
Domaine Pieretti, 2016, Cap Corse - ROUGE 42 €  
Domaine Alzipratu, 2020, Calvi - BLANC 7 € / 30 €  
Clos Canarelli, 2020, Figari- BLANC 48 €  
Clos Teddi, Grande Cuvée, 2020, Patrimoine - ROSÉ 7 € / 33 €  
Clos Canarelli, 2020, Figari - ROSÉ 43 €

### Muscato du Cap Corse AOC

Muscato Domaine Pinelli, 2016, St Florent 8 € / 43 €  
Vin doux naturel très rare: liquoreux & délicat  
Very rare naturally sweet Corsican wine: liquorous & delicate

## BIERES

Palazzu Blanche 6 €

Palazzu Malavasia 7 €

Monte Kyrie Eleison A VESPA / A RINELLA 6 €

### APERITIFS & COCKTAILS

Spritz 7,50 €  
Long drink italien à la douceur amère  
Italian long drink, bitter sweetness

Mojito du jardin ( JUSQU'À 22H ) 8,50 €  
A la menthe fraîche du jardin  
With fresh mint from our garden

Gin tonic supérieur 9 €  
Superior gin tonic

Cap Corse® 4 €  
Vin apéritif corse aux arômes muscatés, agrumes & herbes du maquis  
Corsican apéritif wine made with muscat, citrus fruits & aromatic herbs

Martini®, Porto, Pastis 4 €

### CHAMPAGNE

Roederer® Brut Premier  
bouteille 75 €  
1/2 bouteille 35 €  
coupe 9 €

### SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Liqueurs corses: myrte, châtaigne, limoncellu 6 €  
Corsican liqueurs: myrtle, chestnut, limoncello

Spiritueux 6 €  
Blended Whiskies, Vodka, Gin, Rhum, Tequila, Bourbon

Spiritueux « Collection » 8 €  
Sélection de Whiskies, Gins, Vodka et Rhums  
Our selection of fine, upscale spirits

---

## LA TABLE D'HÔTES

Service de 12h30 à 19h00

---

Jus de fruits frais maison (pressés à froid) 6 €  
Cold-pressed homemade fresh fruit juice

### ASSIETTES GOURMANDES

La planche de charcuterie corse 20 €  
Plateau de charcuterie AOP (Luc Antolini - Niolu) avec terrine artisanale de porc  
Board of Corsican charcuterie, with Corsican paté, selected from the best producers

La planche de fromages corses 14 €  
Fromages corses sélectionnés  
Board of Corsican cheeses, selected from the best producers

### DESSERTS

Yoghurt maison et son Granola Corse Bio aux noisettes 6 €  
Granola artisanal issu de producteur local bio  
Homemade organic greek yogurt, with Organic granola from a local producer

Glaces artisanales Raugi® 8 €  
verrine  
ice cream coupe

### EVASION

Canistrelli + noisette + crème caramel  
Corsican biscuit + hazelnut + caramel

### SORBET

Citron + mangue + framboise  
Lemon + mango + raspberry

### OMELETTE NORVEGIENNE

Vanille + noisette + crème de marron  
Vanilla + hazelnut + chestnut cream

### 3 CHOCOLATS

Gianduja + chocolat au lait caramélisé + coeur de Guanaja (92% de cacao)  
Gianduja + caramelized milk chocolate + heart of Guanaja (92 % cocoa)

---

Pour toute commande, merci de vous adresser à la réception ou composer le ☎ 9 depuis votre chambre.

To order, you can ask the front desk or dial ☎ 9 from your room.

---