



## **CARTE DES COCKTAILS**

**COCKTAIL MENU**

# NOS COCKTAILS SIGNATURE

---



## COCKTAIL DES AMERICAINS

Brandy PM, Impassitu Pinelli,  
miel, kaki

*Brandy PM, Impassitu Pinelli,  
honey, persimmon fruit*

12€



## COMTE DE NEGRONI

Gin, Figue de Barbarie, Vermouth  
maison, Mandarine

*Gin, prickly pear,  
home made Vermouth, mandarin*

12€



## CASTEL SPRITZ

Cap Mattei, Cédrat, Prosecco,  
Orezza

*Cap Mattei, citron, Prosecco,  
Corsican Sparkling water*

8,50€



## MARIA SANGUINOSA

Bloody Mary Maison  
Gin, Jus de tomates maison, herbes du maquis

*Home made Bloody Mary  
Gin, homemade tomato juice, herbs from the maquis*

10€



## TEA TIME

Whisky PM,  
thé blanc, sauge, kumbava

*Whisky PM,  
white tea, sage, kaffir lime*

8,50€

## ET LES CLASSIQUES

---

Mojito du jardin

8,50€

Gin tonic supérieur (U MASSICCIU / FEVER TREE)

8,50€

# THÉ GLACÉS BIO ET SODAS MAISON

---

Notre sélection de boissons detox, bio, local, et fait maison

*Our selection of detox drinks, organic, local & home made*

Thé blanc glacé, sauge, kumbava 4€

*White iced tea, sage, kaffir lime*

Thé noir glacé, figue de barbarie, orange, nepita 4€

*Black iced tea, prickly pear, orange, nepita*

Kombucha raisin *grape* 6€

Kombucha pomme *apple* 6€

## KOMBUCHA

Boisson pétillante infusée aux plantes et fruits,  
fermentée par nos soins

*Home made fizzy soda, infused with local herbs  
and fruits. fermented on site.*

