

## Carte du Bar

### Champagnes Brut

	Verre	Magnum	Bouteille
Amyot Cuvée Pinarello	12€		80€
Deutz		240€	95€
Bollinger			140€
Ruinart Blanc de Blanc			160€
R de Ruinart			95€
Leclerc Briant 1 <sup>er</sup> Cru extra brut			90€

### Champagnes Rosés

Amyot Cuvée Pinarello	13€		95€
Laurent Perrier			140€
Ruinart			130€
Deutz Rosé			95€

### Champagnes Millésimés

Philipponnat, Clos Des Goisses 2005			310€
Bollinger, La Grande Année 2000			420€
Bollinger, La Grande Année 2007			300€
Moët et Chandon, Dom Pérignon 2003			350€
Roederer, Cristal 2002			1 250€
Roederer, Cristal 2004			900€
Roederer, Cristal 2009			700€
Taittinger « Comte de Champagne » 2000			520€

### Apéritifs

Pastis 51, Ricard, Casanis, Pastis Damiani, Suze	6€
Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Dry, Ramazotti	8€
Cap Corse Rouge Mattei, Cap Corse Blanc Mattei	8€
Muscat de Bernardini	8€
Muscat Pétillant	6€

### Porto

Ramos Pinto 10 ans	10€
Sandeman Fine White Porto	8€

## Bières Bouteilles (33cl)

Pietra Ambrée Corse à la châtaigne		7€
Colomba, blanche Corse		7€
Palazzu IPA		7€
Palazzu Malvasia		7€
Paolina Blonde au miel corse		7€
Corona		7€

## Bières Pression

Chjuca Blonde	15cl	3€
	25cl	6€
	50cl	11€

## Soft Drinks

Coca Cola (33cl)		6€
Coca Cola Zéro (33cl)		6€
RedBull (33cl)		6€
Limonade, Orangina		6€
Ginger Beer(20cl), Ginger Ale (20cl), Tonic Water(20cl)		6€
San Bitter(10cl)		6€
Sirop à l'eau :		3€
Fraise, Framboise, Citron, Menthe Verte, Pêche Blanche, Grenadine, Gingembre, Vanille, Rose, Fleur de Sureau, Pamplemousse, Jasmin, Orgeat		

## Jus de Fruits (25cl)

Ananas, Abricot, Tomate, Cranberry, Pomme, Pêche, Banane		
Fraise, Orange, Maracuja, Poire, Mangue		6€

## Jus de Fruits Pressés

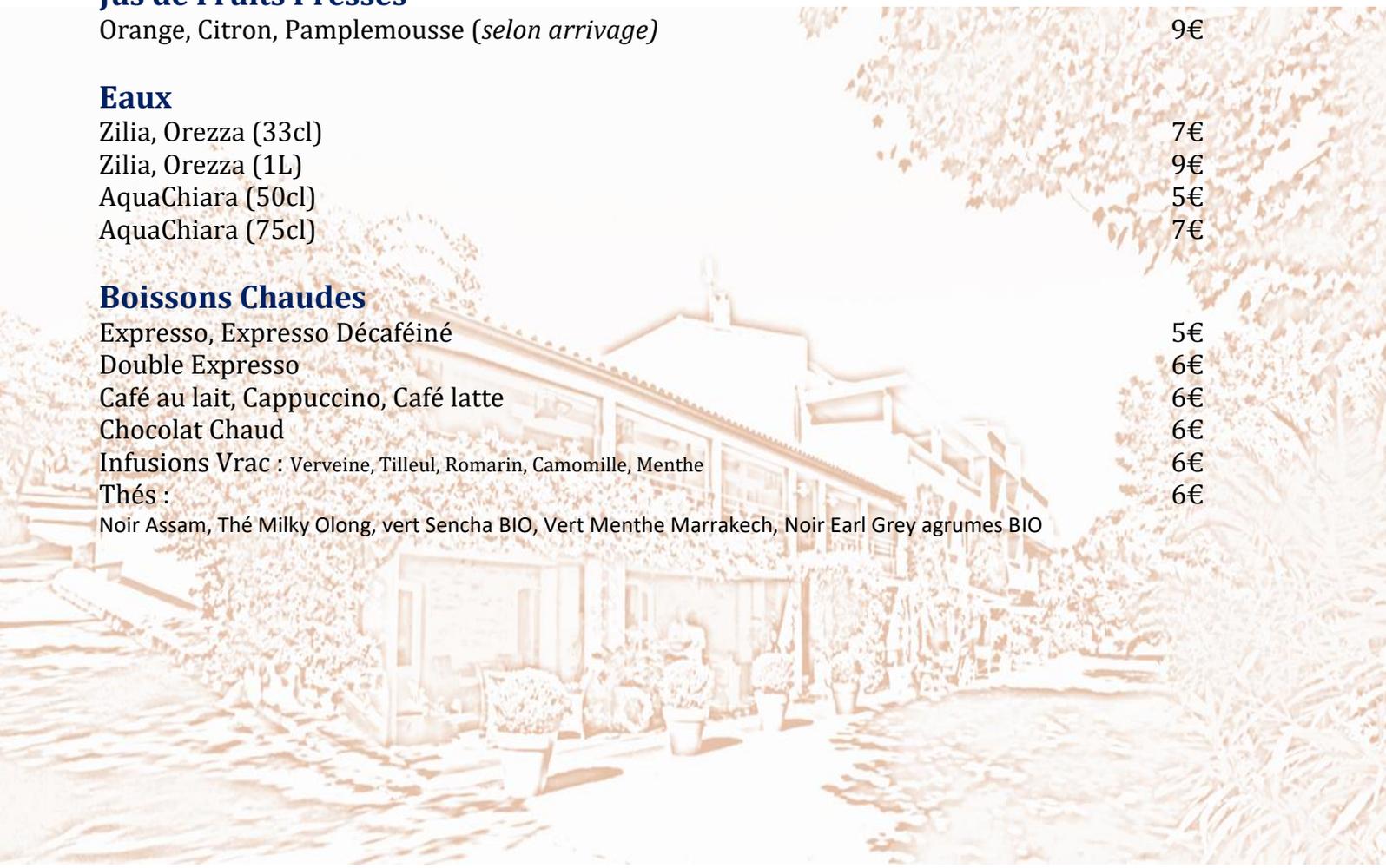
Orange, Citron, Pamplemousse ( <i>selon arrivage</i> )		9€
--	--	----

## Eaux

Zilia, Orezza (33cl)		7€
Zilia, Orezza (1L)		9€
AquaChiara (50cl)		5€
AquaChiara (75cl)		7€

## Boissons Chaudes

Expresso, Expresso Décaféiné		5€
Double Expresso		6€
Café au lait, Cappuccino, Café latte		6€
Chocolat Chaud		6€
Infusions Vrac : Verveine, Tilleul, Romarin, Camomille, Menthe		6€
Thés :		6€
Noir Assam, Thé Milky Olong, vert Sencha BIO, Vert Menthe Marrakech, Noir Earl Grey agrumes BIO		



## Cocktails Long Drinks

<b>Pêcheuse</b>	15€
Charleuse, jus de pêche, crème de pêche, sirop de jasmin	
<b>Myrtorito</b>	15€
Liqueur de myrte, citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade, tonic	
<b>Big Cosmo</b>	15€
Vodka, triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry, limonade	
<b>Sea Breeze</b>	15€
Vodka, Jus de Cranberry, Pamplemousse Pressé, Citron Vert	
<b>18h45</b>	15€
Vodka, jus de maracuja, sirop de pamplemousse, ginger ale	
<b>Chrislem</b>	15€
Vodka, Ramazotti, fraises fraîches, menthe fraîche, ginger beer	
<b>Pom'Poire</b>	15€
Vodka, liqueur de pomme verte, jus de poire, sirop de vanille	
<b>Eros</b>	15€
Gin, Ramazotti, pulpe d'orange, menthe fraîche, limonade	
<b>Mule Rose</b>	15€
Gin, citron vert, ginger beer, sirop de rose	
<b>Flora Dora</b>	15€
Gin, jus de citron vert, sirop de framboise, ginger beer	
<b>Mousse Rose</b>	15€
Gin, jus de pamplemousse, sirop de rose, tonic	
<b>Fleur de Passion</b>	15€
Rhum blanc agricole, liqueur de fleur de sureau, jus de maracuja, fruit de la passion, citron vert	
<b>Mango Colada</b>	15€
Rhum blanc agricole, jus de mangue, crème de coco	
<b>Sangria Rosé Minute</b>	15€
Vin rosé, cointreau, pamplemousse, fraises et framboises, sirop de pêche	
<b>Charlezotti</b>	15€
Gin, ramazzotti, fraise, pulpe d'orange, menthe fraîche, charleuse	

## Cocktails Short Drinks

<b>Francheuse</b>	12€
Gin, framboise, sirop de gingembre, charleuse	
<b>French Connection</b>	12€
Cognac, Amaretto	
<b>Bramble</b>	12€
Gin, liqueur de mûre, jus de citron, sucre de canne	
<b>Mikan</b>	13€
Liqueur de mandarine japonaise, rhum cubain, framboise, sirop de sucre	
<b>Margarita</b>	12€
Téquila, triple sec, jus de citron vert	
<b>Orange Marga'</b>	12€
Téquila, Triple sec, Orange pressée	
<b>Sugar Shack</b>	12€
Téquila, triple sec, citron vert, sirop d'érable	
<b>Scottish Plum</b>	12€
Whisky, liqueur de prune japonaise, liqueur d'Amaretto	
<b>Corsican Julep</b>	12€
Whisky PM (Corse), menthe fraîche, sucre	
<b>Zuyu</b>	13€
Yuzugin (Japon), liqueur de yuzu japonaise, écorce d'orange, sirop de sucre, poivre de timut	

<b>Mr Gimlet</b>	12€
Gin, citron jaune, concombre, romarin, sirop de sucre	
<b>Corn Sour</b>	12€
PM Corn, cassonade, citron vert	

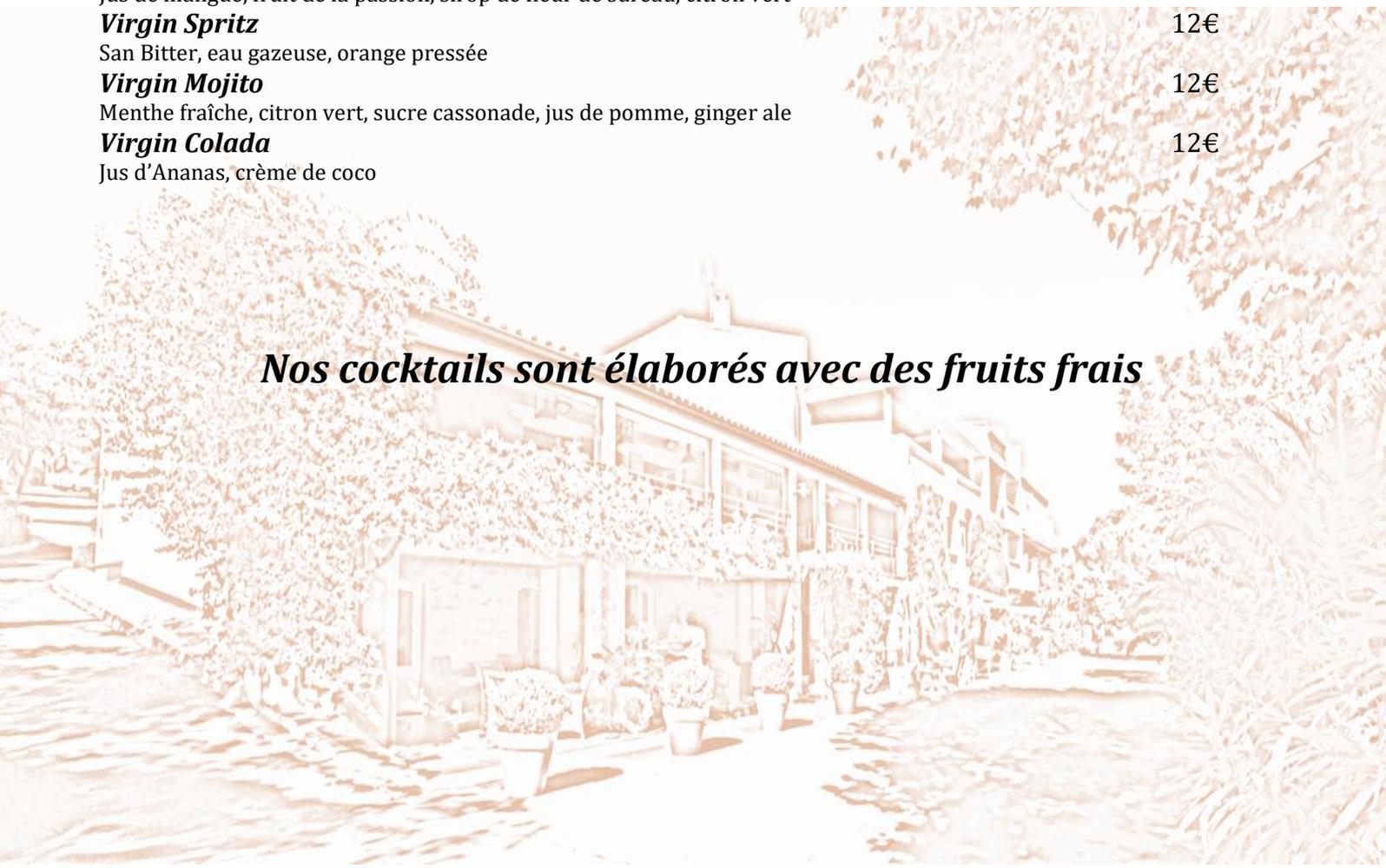
## Cocktails au Champagne

<b>Pinarello</b>	16€
Champagne brut, jus de fraise, liqueur de vanille	
<b>Cosmo' Royal</b>	16€
Vodka, triple sec, jus de cranberries, citron vert, champagne brut	
<b>Fabiola</b>	16€
Calvados, crème de pêche, champagne brut	
<b>Bellini</b>	16€
Purée de pêche maison, prosecco	

## Cocktails sans alcool

<b>Sweety</b>	12€
Jus d'ananas, jus de fraise, citron vert, sirop de framboise	
<b>Réveil</b>	12€
Orange pressée, fraises fraîches, limonade	
<b>L'Exotic</b>	12€
Jus de mangue, jus d'ananas frais, banane fraîche, citron vert	
<b>A.C.E Maison</b>	12€
Orange et citron pressés, jus de carotte	
<b>Agrum'</b>	12€
Orange, pamplemousse et citron vert pressés	
<b>Le Green</b>	12€
Pomme, Concombre et menthe fraîche	
<b>Virgin Fleur de Passion</b>	12€
Jus de mangue, fruit de la passion, sirop de fleur de sureau, citron vert	
<b>Virgin Spritz</b>	12€
San Bitter, eau gazeuse, orange pressée	
<b>Virgin Mojito</b>	12€
Menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade, jus de pomme, ginger ale	
<b>Virgin Colada</b>	12€
Jus d'Ananas, crème de coco	

***Nos cocktails sont élaborés avec des fruits frais***



## Alcools Blancs et Bruns (4cl)

### Gins:

#### **Royaume Uni**

Beefeater	10€
Tanqueray	12€
Hendrick's Gin	14€

#### **Corse**

Gin de Murtoli	14€
Endemic (Damiani)	12€
Mattei Distilled Gin	11€

#### **France Métropolitaine**

Bear Brothers BB9, gin bergamote	10€
Le Blue Denim	12 €

#### **Japon**

Yuzugin	15€
---------	-----

### Vodkas:

Stolishnaya	10€
Belvédère	12€

### Rhums:

Havana Club 3ans	10€
Havana Club 7ans	12€
Trois Rivières Blanc	10€
Trois Rivière Ambré	10€
Zaka Martinique	16€
JM XO	15€
Zacapa 23 ans	16€
Trois Rivières « Vieux de l'Océan »	14€
Matusalem 15ans	15€

### Tequila:

Olmecca	10€
---------	-----

### Accompagnements:

Tonic, Coca Cola, Jus de Fruit ...	2€
------------------------------------	----

### Whiskies (4cl)

#### **Corse**

P.M Tourbé	14€
P.M Signature	12€
P.M Single Corn	12 €
P.M Red Oak	15 €
P.M 13 ans	17 €

#### **Ecosse**

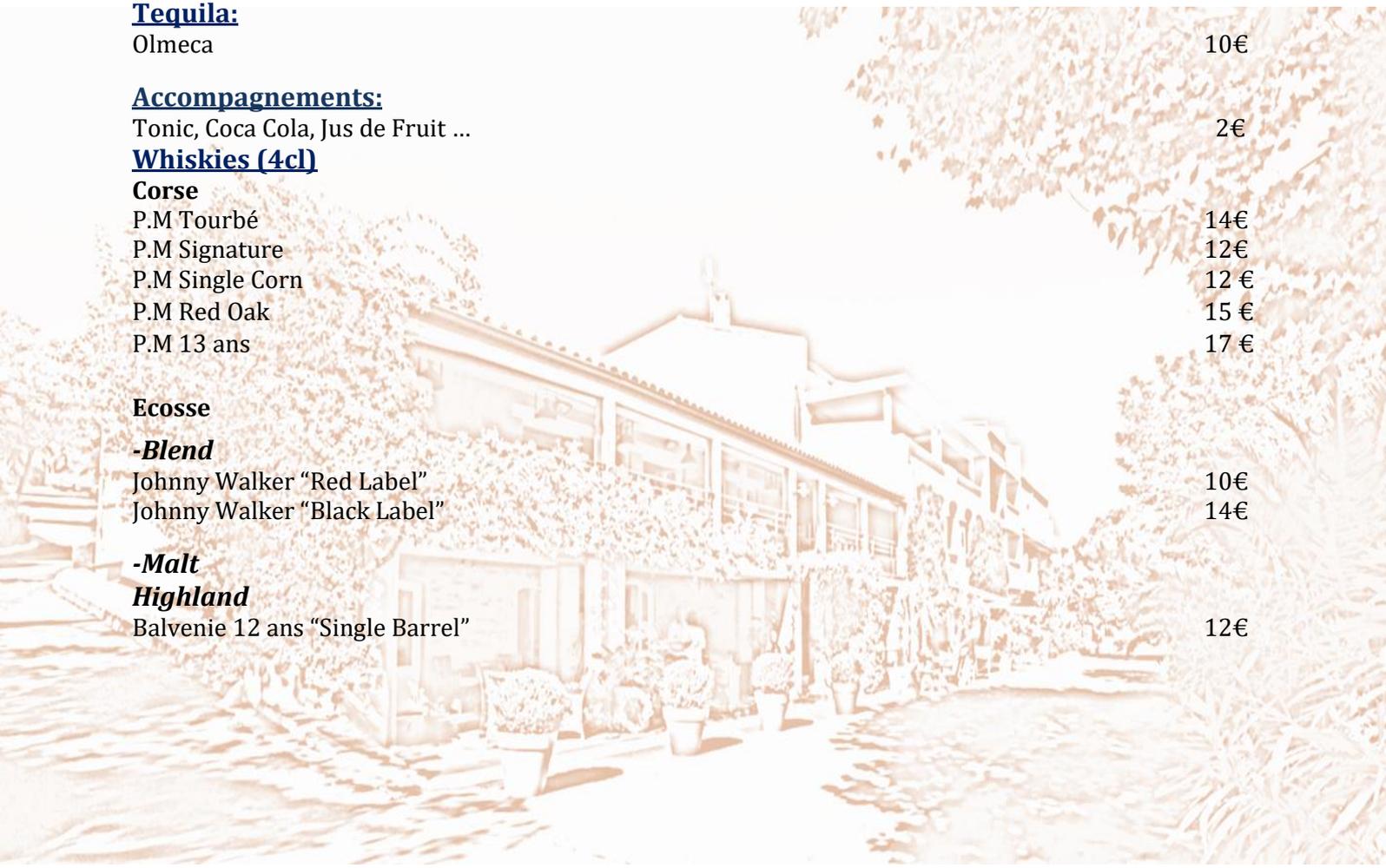
##### **-Blend**

Johnny Walker "Red Label"	10€
Johnny Walker "Black Label"	14€

##### **-Malt**

##### **Highland**

Balvenie 12 ans "Single Barrel"	12€
---------------------------------	-----



## **Speysides**

Cardhu 12 ans "Amber Rock" 14€

## **Islay**

Lagavulin, 16 ans 18€

## **Irlande**

Bushmills Original 12€

Bushmills 10 ans 15€

## **Etats Unis**

Jack Daniel's n°7 12€

Markers Mark 14€

Bulleit 95 Rye 16€

## **Japon**

Nikka From the Barrel 14€

## **Eaux de vie et Liqueurs (4cl)**

### **Liqueurs Corse :**

Liqueur de Myrte, Liqueur de Châtaigne 12€

Aliméa (cédrat), Nuciola (noisette de Cervione), liqueur du maquis,

Fleur de Myrte (liqueur myrte blanche), L'Imperatrice (Mandarine)

Campana (Limoncello)

### **Eaux de vie Corse :**

Myrte, Cédrat, Châtaigne, Eau de vie de Raisin, 12€

Eau de Vie « Esprit de Clementine » (u massicciu) 12€

Eau de Vie « Esprit de Framboise » (u massicciu) 12€

### **Liqueurs**

Kalhua, Amaretto, Manzana Verde, Get 27, Get 31 12€

Bailey's 12€

Cointreau, Grand Marnier, Anisette Marie Brizard 12€

### **Liqueurs Japonaises :**

Yuzu, Mandarine, Prune 12€

### **Eau-de-vie Japonaises :**

Tarakura Kuri 16€

### **Cognacs**

Rémy Martin VSOP 12€

### **Calvados**

Christian Drouin, VSOP, Pays d'Auge 12€

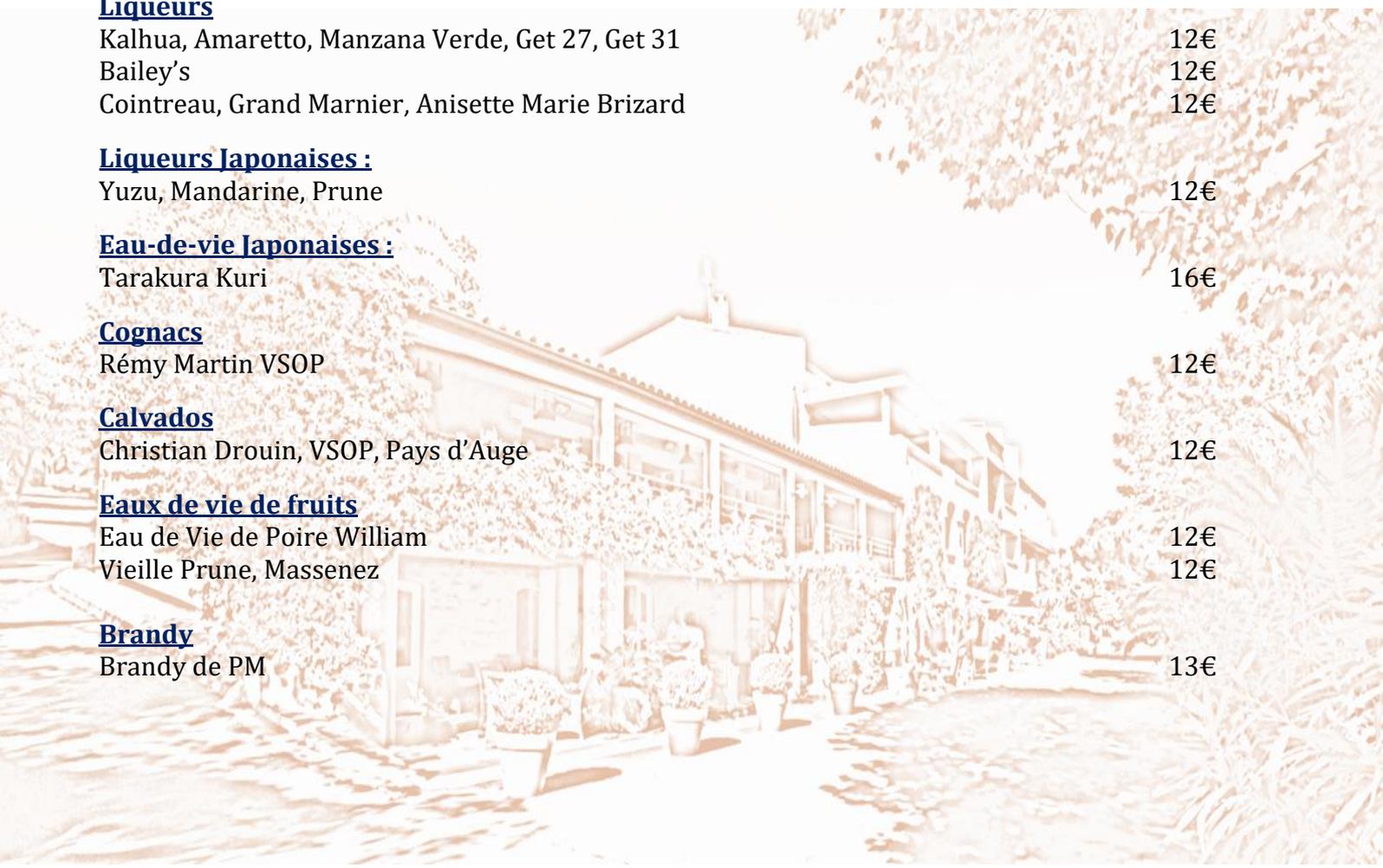
### **Eaux de vie de fruits**

Eau de Vie de Poire William 12€

Vieille Prune, Massenez 12€

### **Brandy**

Brandy de PM 13€



# Le Rouf

BRASSERIE

## Carte des Vins

Verre de vin... 12cl 10€  
Verre de vin Supérieur 12cl 12€

### Ajaccio et ses alentours...

**BLANCS :** 75cl

Domaine de Tremica « Abbramante » 2022 AOC Ajaccio 54€  
*Fruité, Floral, Rond, Belle Fraîcheur*

Domaine de la Sorba 2023 46€  
*Minéral, Note de Framboise*

Domaine de Tarra di l'Apa « Aeterna » 2023 48€  
*Note d'Agrumes et de Fruits Frais*

**ROUGES :** 75cl

Domaine de Tarra di l'Apa « Regina » 2021 AOC Ajaccio 55€  
*Vieillessement en fut, Belle rondeur en bouche*

Domaine de Tarra di l'Apa « Aeterna » 2022 AOC Ajaccio 48€  
*Fruit Rouge, Aromes d'Epice et de Poivre*

**ROSES :** 75cl

Domaine de la Sorba 2023 AOC Ajaccio 46€  
*Belle tension, Gourmand*

### Calvi et ses alentours...

**BLANCS :** 75cl

Domaine Maestracci, « Villa Maestracci » 2021 54€  
*Beurré, Toasté, Fruit sur le coing, Amandes*

Domaine de Renucci « Pitraïa » 2022 AOC Calvi 46€  
*Beurré, Toasté, Belle rondeur en bouche, Belle Fraîcheur*

Chateau Prince Pierre Napoléon Bonaparte, cuvée « Argentella » 2022 52€  
*Minéral, Belle Acidité*



## ROUGES :

75cl

Chateau Prince Pierre Napoléon Bonaparte, cuvée « Argentella » 2023   
*Léger sur le Fruit Rouge (Fraise), Servi légèrement Frais*

46€

## ROSES :

75cl

Domaine Maestracci « E Prove » 2023   
*Belle tension*

43€

Domaine de Renucci « Pitraïa » 2023 AOC Calvi   
*Fruit Rouge tout en Fraîcheur*

43€

## Figari et ses alentours...

## BLANCS :

75cl

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Françoise » 2023 AOP  
*100% Genovese, Rond et Floral*

46€

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Jules » 2023 AOP  
*Minéral et Floral*

45€

## ROUGES :

75cl

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Colette » 2022 AOP  
*Rouge léger, Sur le Fruit*

46€

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Jules » 2022 AOP  
*Belle Rondeur en bouche*

48€

Domaine de Peretti Della Rocca, cuvée « Joséphine » 2022 AOP  
*Léger, Servi légèrement Frais*

42€

## Patrimonio et ses alentours...

## BLANCS :

75cl

Domaine Giacometti, « cuvée de l'Agriate » 2023 Vin de France   
*Vin aromatique, Notes d'Agrumes*

46€

Domaine Paradella 2021 AOC Patrimonio  
*Vanillé, Pain Grillé, Fleur Blanche et Belle Rondeur et Fraîcheur*

85€

Domaine Yves Leccia « YL » 2023 IGP Île de Beauté   
*Fraîcheur, Belle Acidité, Gouleyant*

48€



## ROUGES :

Domaine Giacometti, 2019 AOP  48€  
*Vin sur le Fruit, Pruneau confit*

Domaine Giacometti, Cuvée Les Dormantes, 2019 VDF  62€  
*Vin sur le Fruit, Belle Puissance*

Domaine Paradella 2021 AOC Patrimonio 90€  
*Rond Ample, Fruit Rouge, Belle Puissance, Vin Équilibré, Tanin Fondu*

Domaine Gentile « cuvée Grande Expression » 2016  64€  
*Belle Puissance, Tonic*

## ROSES :

75cl

Domaine Giacometti « cuvée de l'Agriate » 2023 VDF 46€  
*Belle tension, Gourmand*

### *Porto Vecchio et ses alentours...*

## BLANCS :

Domaine de Granajolo « Monika » 2023 AOC Porto Vecchio  39€  
*Très Fruité sur la Pêche, Fruit Exotique, Belle Minéralité*

Domaine de Granajolo « J » 2021 AOC Porto Vecchio  46€  
*Fruit mûr, Gras, Rond, Minéral*

## ROUGES :

Domaine de Granajolo « Confidentiel » 2021 AOC Porto Vecchio  58€  
*Fruits Rouges Très Croquants en Bouche, Belle Fraîcheur*

Domaine de Granajolo « J » 2020 AOC Porto Vecchio  46€  
*Fruits rouges, Gourmand*

### *Ghisonaccia et ses alentours...*

## BLANCS :

Domaine Mondange « Primizia » 2023 IGP Ile de Beauté 39€  
*Muscat, Vin Sec, Souple*

## ROSES :

Domaine Marquilliani « Rosé Gris » 2023 AOC Corse 46€  
*Très Clair et Fruité (Agrumes, Pêche) avec une Belle Tension*

Domaine Mondange « Primizia » 2023 IGP Ile de Beauté 38€  
*Minéral, Belle Tension*



## Bonifacio et ses alentours...

### BLANCS :

Domaine Zuria « Santa Giulia » 2023 IGP Île de Beauté  95€  
*Vin Ample, Rond, Minéral avec une Belle Fraîcheur, Légèrement Beurré*

Domaine Zuria « Crocci » 2022 IGP Île de Beauté  110€  
*Elevé en foudre, Belle tension*

Domaine de Tarra di Sognu 2021 IGP Île de Beauté  95€  
*Belle Vivacité en Bouche, Ample, Gras, fruité, Élégant*

Buzzo Bunifaziu 2022 IGP Île de Beauté  46€  
*Vin sur la Minéralité, la Tension tout en Fraîcheur sur les Agrumes*

### ROUGES :

Domaine Zuria « Initial » 2020 IGP Île de Beauté  58€  
*Vin sur l'Expression des Fruits Rouges Très Croquant, Légèrement Epicé et Très Frais*

Domaine Zuria « Stintinu » 2020 IGP Île de Beauté  95€  
*Vin sur les Fruits Rouges Confits, Tanin Souple, Bouche Ample et Ronde*

Domaine de Tarra di Sognu 2021 IGP Île de Beauté  105€  
*Vin Puissant, Fruité, Tanin Fondu, Élégant de*

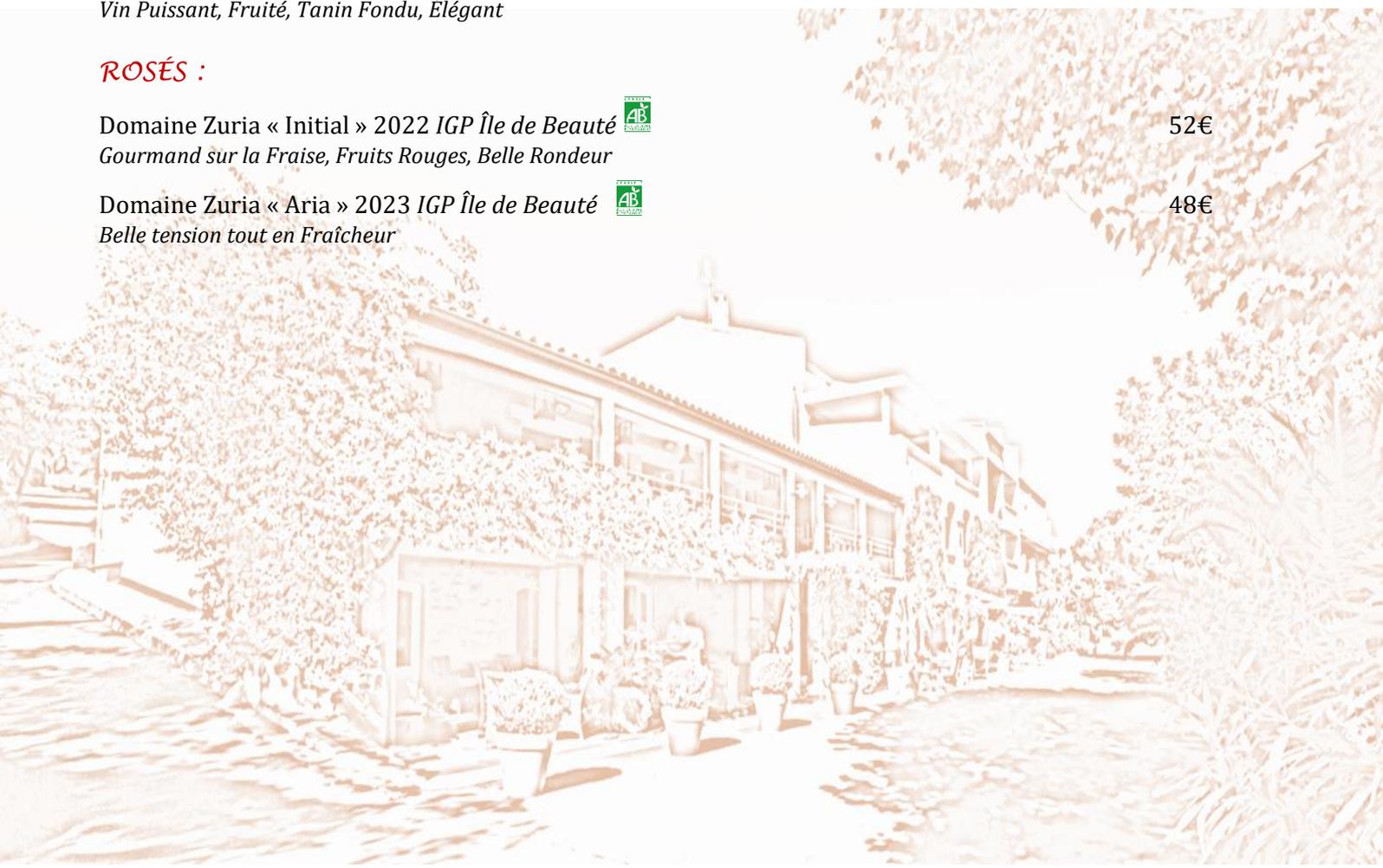
Domaine de Tarra di Sognu 2020 IGP Île de Beauté  100€  
*Vin Puissant, Fruité, Tanin Fondu, Élégant*

Domaine de Tarra di Sognu 2019 IGP Île de Beauté  95€  
*Vin Puissant, Fruité, Tanin Fondu, Élégant*

### ROSÉS :

Domaine Zuria « Initial » 2022 IGP Île de Beauté  52€  
*Gourmand sur la Fraise, Fruits Rouges, Belle Rondeur*

Domaine Zuria « Aria » 2023 IGP Île de Beauté  48€  
*Belle tension tout en Fraîcheur*



## Sartène et ses alentours...

### BLANCS :

Domaine Sant'Armettu « Rosumarinu » 2023 AOC Sartène  39€  
Vin Vif, Belle Fraîcheur, Arômes Floraux (Fleurs Blanches)

Domaine Sant'Armettu « Myrtus » 2021 IGP Île de Beauté  58€  
Vin avec une Belle Rondeur, de Beaux Amers, Fruité

### ROUGES :

Domaine Sant'Armettu « Rosumarinu » 2023 AOC Sartène  42€  
Vin Léger, Gourmand sur le Fruit Rouge Croquant en Bouche, Légèrement Herbacé et Épicé

Domaine Sant'Armettu « Elegante » 2022 IGP Île de Beauté  44€  
Vin sur le Fruit, Légèrement Mentholé tout en Fraîcheur et sur la Légèreté du Grenache

Domaine Sant'Armettu « Burghese » 2019 IGP Île de Beauté  100€  
Vin Rond, sur la Fraîcheur avec une Belle Amertume et une Belle Minéralité

Domaine Comte Abbatucci « Faustine » 2023 Vin de France  62€  
Vin Léger sur le Fruit, Belle Tension et Acidité, Gourmand

Domaine Comte Abbatucci « Monte Bianco » 2020 Vin de France  95€  
Vin Gourmand, Suave, sur les Fruits Rouges (Fraise, Cerise) mais aussi la Myrte

Domaine Comte Abbatucci « Ministre Impérial » 2020 Vin de France  110€  
Vin avec une Belle Complexité et Caractère, Fruit Mûr et Acidulé avec des Tanins Légèrement Fondus



*Vins Continentaux...* 75cl

**COTES DU RHÔNES BLANCS :**

Domaine E. Guigal « Côte du Rhône » 2019 32€

Domaine E. Guigal « Condrieu » 2019 84€

Domaine E. Guigal « Hermitage » Blanc 2018 92€

**COTES DU RHÔNES ROUGES :**

Domaine E. Guigal, « Hermitage » 2017 95€

Domaine E. Guigal, Côte Rôtie « Château d'Ampuis » 2016 260€

**BOURGOGNES ROUGES :**

Mercurey, « Simplement » 2021, Domaine Theulot-Juillot 64€

Louis Latour, Beaune 1<sup>er</sup> Cru « Vignes Franches » 2018 125€

**BOURGOGNES BLANCS :**

Chablis 1<sup>er</sup> Cru Vau Ligneau, Domaine Louis Moreau 2022 65€

**BORDEAUX ROUGES :**

Château Brun, « Saint-Emilion Grand Cru » 2019 95€

**VALLEE DE LA LOIRE BLANC :**

Thibaud Boudignon « Anjou Blanc » 2019 44€

**VALLEE DE LA LOIRE ROUGE :**

Domaine des Giraudières Château Gaillard, « Anjou Village Brissac » 2018 35€

**VALLEE DE LA LOIRE EFFERVESCENT :**

Domaine du Château d'Avrillé, Biotteau, Vin Pétillant Rosé « La Charleuse » 2018 32€

**CÔTE CATALAGNE :**

Vin Nature, Domaine Vinci « Roc » 2023, Grenache, *Vin de France* 45€

