

NOS COCKTAILS

LES SANS ALCOOLS

0€

SAN FRANCISCO

Orange, citron, cranberry, citron

TUTTI FRUTTI

Ananas, pomme, orange, citron, sirop de fraise

SWIMMY

Ginger beer, limonade, citron, sirop de menthe

LES CLASSIQUES

10€

APÉROL / CAPO SPRITZ

Apérol ou Cap Corse, Prosecco, Orezza

EXPRESSO MARTINI

Vodka, Kalhua, espresso, sucre de canne

SUNRISE

Malibu, citron, ananas, cranberry

CAÏPIRINHA

Fraise ou passion ou en Desperinha

PIÑA COLADA

Fraise ou coco

MEXICANO

Tequila, Cointreau, ananas, coco

MOJITO

Menthe, fraise, passion

BRAMBLE

Gin, crème de mûres, jus de citron et sucre de canne

COLLECTION 7^E ART

10€

KUBRICK

Gin, jus de citron, blanc d'oeuf, trait de lait, Orezza, sucre de canne, passion

SPIELBERG

Calvados, pommeau, pomme, caramel, cannelle

ALMODOVAR

Vodka, gingembre frais, Ginger Beer, menthe, citron, crème passion, cassonade, liqueur de myrte

DE PALMA

Rhum brun, banane, mangue, passion, Soho, bulle passion

SCORSESE

Rhum blanc, kiwi frais, sirop de kiwi, citron

GODARD

Whisky, Cointreau, vermouth

FELLINI

Champagne, framboise, cassis, citron pressé, sorbet fraise, liqueur fruit des bois, eau de rose, bulle menthe

TARANTINO

Vodka Grey Goose, Champagne, liqueur passion, purée passion, jus de citron, sirop de vanille

IÑARITU

Tequila, sirop de grenadine, orange, ananas, bulle melon

TAPAS DU MONDE

7€

*F **CANADA** : Frites en poutine au cheddar et oignons frits

F **SICILE** : Arancini

F **JAPON** : Makis aux légumes croquants et crème cheese

*F **LIBAN** : Mezzé (Houmous, Tapenade d'olives noires, Crackers)

*F **CORSE** : Bruschetta jambon cru, tome, pain de campagne

9€

F **RONDE DES FROMAGES CORSES**

F **FARANDOLES DE DESSERTS SELON L'HUMEUR DE LÉA**

10€

F **PLANCHE DE CHARCUTERIE CORSE**

20€

PLANCHE MIXTE POUR 2 PERSONNES

Charcuterie & fromages corses

* plats sans gluten - F produits frais