

LES ROUGES

LA BALAGNE

	50CL	75CL	150CL
Domaine Alzipratu cuvée Fiumeseccu 2021 – AOP Calvi	-	32 €	-
Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2019 – AOP Calvi	-	48 €	94 €
Domaine Orsini cuvée Minustellu 2021 – AOP Calvi	-	42 €	-
Domaine Orsini cuvée Astro 2018 – AOP Calvi	-	56 €	-
Clos Culombu cuvée Storia Di... 2019 – AOP Calvi	-	47 €	-
Clos Landry cuvée Léa 2019 – AOP Calvi	-	51 €	-
Domaine Alzipratu Vieux Millésime Pumonte 2012 – AOP Calvi	-	78 €	-

PATRIMONIO

Clos Marfisi cuvée Mon Amour 2020 – AOP Patrimonio	-	28 €	-
Clos Signadore cuvée A Mandria 2019 – AOP Patrimonio	-	49 €	-

LE CENTRE CORSE

Clos Venturi cuvée « 1769 » 2019 – AOP Corse	19 €	31 €	-
Domaine de la Punta « cuvée Balianu » 2019 – AOP Corse	-	42 €	-
Domaine de Vico cuvée Cantinone 2019 – AOP Corse	-	74 €	-

L'EXTREME SUD

San Micheli 2020 – AOP Sartene	-	32 €	-
Clos Canarelli cuvée Petit Clos 2020 – AOP Figari	-	38 €	-
Domaine de Torraccia cuvée Oriu 2016 – AOP Porto Vecchio	-	54 €	-

LE PAYS AJACCIEN

Domaine Comte Peraldi 2019 – AOP Ajaccio	-	37 €	-
------------------------------------------	---	------	---

BORDEAUX

Château Chasse-Spleen 2017 – AOP Moulis en Médoc	-	90 €	-
--------------------------------------------------	---	------	---

BOURGOGNE

Javillier « Les Grands Liards » 2017 – AOP Savigny-Les-Beaunes	-	84 €	-
----------------------------------------------------------------	---	------	---

BEAUJOLAIS

Chermette « Les 3 Roches » 2019 – AOP Moulin à Vent	-	46 €	-
-----------------------------------------------------	---	------	---

CALIFORNIE

Domaine Francis Coppola cuvée « Director's Cut »	-	78 €	-
--------------------------------------------------	---	------	---

LES BLANCS

LA BALAGNE

	50CL	75CL	150CL
Domaine Alzipratu cuvée Fiumeseccu 2021 - AOP Calvi	-	36 €	-
Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2021 - AOP Calvi	-	53 €	99 €
Domaine Orsini cuvée Riminese-Genovese 2021 - AOP Calvi	-	42 €	-
Clos Culombu cuvée Storia Di... 2020 - AOP Calvi	-	47 €	-
Domaine Renucci 2021 - AOP Calvi	-	24 €	-
Domaine Renucci cuvée Pitraïa 2019 - AOP Calvi	-	56 €	-
Domaine Alzipratu vieux Millésime Pumonte 2012 - AOP Calvi	-	78 €	-

LE CENTRE CORSE

Clos Venturi cuvée « 1769 » 2021 - AOP Corse	19 €	31 €	-
Domaine de la Punta cuvée Balianu 2020 - AOP Corse	-	45 €	-

PATRIMONIO

Yves Leccia cuvée YL 2021 - IGP Île de Beauté	-	39 €	-
Clos Marfisi bio 2020 - AOP Patrimonio	-	42 €	-
San Quilico cuvée Minera 2019 - AOP Patrimonio	-	56 €	-

L'EXTREME SUD

Domaine de Granajolo cuvée Monika 2021 - AOP Porto Vecchio	-	32 €	-
------------------------------------------------------------	---	------	---

LE PAYS AJACCIEN

Clos Alzeto Prestige 2021 - AOP Ajaccio	-	55 €	-
-----------------------------------------	---	------	---

BOURGOGNE

William Fèvre 2019 - AOP Petit Chablis	-	42 €	-
----------------------------------------	---	------	---

VALLÉE DE LA LOIRE

Masson Blondelet cuvée Villa Paulus 2018 - AOP Pouilly-Fumé	-	52 €	-
-------------------------------------------------------------	---	------	---

VALLÉE DU RHÔNE

Yves Cuilleron cuvée Les Chaillets 2020 - AOP Condrieu	-	96 €	-
--------------------------------------------------------	---	------	---

LES ROSÉS

LA BALAGNE

	50CL	75CL	150CL
Domaine Alzipratu cuvée Fiumeseccu 2021 – AOP Calvi	-	29 €	-
Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2021 – AOP Calvi	-	39 €	78 €
Clos Landry Rosé Gris 2021 – AOP Calvi	-	35 €	-

LE CENTRE CORSE

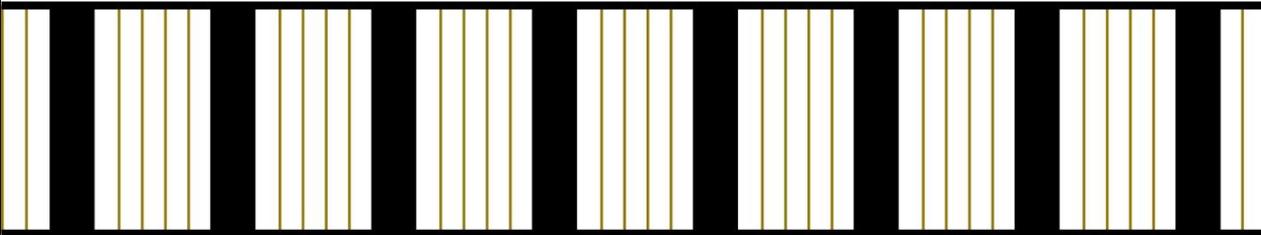
Clos Venturi cuvée « 1769 » 2021 – AOP Corse	19 €	29 €	-
Domaine de la Punta cuvée Balianu 2020 – AOP Corse	-	38 €	-

PATRIMONIO / CAP CORSE

Domaine Pieretti cuvée Marine 2021 – Côteaux du Cap Corse	-	37 €	-
Domaine Yves Leccia cuvée YL 2021 – AOP Patrimonio	-	37 €	-

COLLECTION 7EME ART

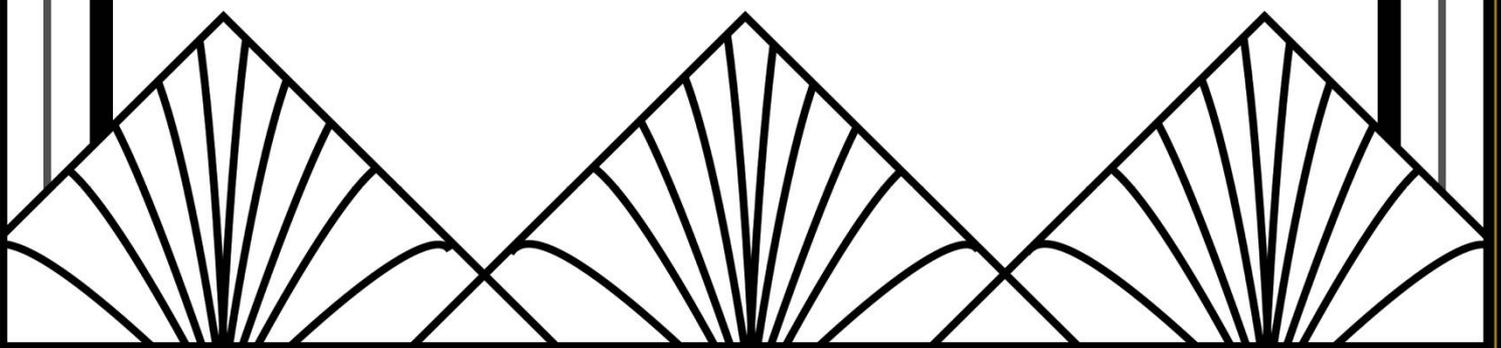
Domaine Miraval Brad Pitt 2021 – AOP Côtes de Provence	-	49 €	-
Domaine Francis Coppola cuvée « Sofia » 2020 – Californie	-	49 €	-



LES CHAMPAGNES

	75CL	150CL
Billecart-Salmon	90 €	-
Taittinger cuvée Prestige	90 €	150 €
Taittinger cuvée Comte de Champagne	180 €	-
Dom Pérignon	396 €	-

Eau minérale Zilia 1L	5€
Eau minérale gazeuse Orezza 1L	5€



LES ENTRÉES

- *F ŒUF PARFAIT BASSE T° 14€
Siphon de maïs, salade de maïs grillé, brouillade d'œufs, popcorn
- F SUPRÊME CÉSAR 15€
Suprême de poulet poché, romaine snackée, œuf mollet croustillant, tuile de parmesan
- F TORTELLINI DELLA CASA 17€
Brousse et cresson, consommé et tuile d'oignons
- *F CEVICHE EN MOSAÏQUE 18€
Tomates déstructurées, granité concombre, Get 27



RISOTTI



- *F IL RISOTTO MONOCHROME 21€
Crèmeux de petits pois, tofu fumé croustillant

NOTRE CHEF PRIVILEGE
UNIQUEMENT DES PRODUITS
FRAIS

LA TERRE

- *F POITRINE DE COCHON CONFITE 28€
Champignons 4 textures, shot de sous-bois
- F RIBS DE VEAU SAUCE THAÏ 29€
Churros de pomme de terre, portobello laqué, betterave acidulée
- *F CARRÉ D'AGNEAU CORSE 30€
Jeunes carottes en velours, tomates confites, condiment abricot, granola, polenta au parmesan
- *F FILET DE BŒUF * 32€
Déclinaison autour du céleri-rave, mayonnaise au curry jaune, jus de bœuf à la cacahuète, pommes tatin

LA MER

- *F BALLOTINE DE PAGRE VAPEUR 28€
Pomme fondante, Pak Choï, crémeux de noix, rouille, suc de bouillabaisse
- *F FILET DE LOUP À L'UNILATERAL 29€
Déclinaison autour du petit pois, jus vert, poêlé de gnocchi maison, meringue
- *F PAUVÉ DE SAUMON ROTI 30€
Embeurré d'épinards et pleurotes, cannelloni de courgette, émulsion tsatsiki, pomme granny smith
- *F MAIGRE SNACKÉ 31€
Pulpe de pomme de terre au beurre d'algue, Aubergines, navet, fêta rôtie, vierge de tomates

DEMANDEZ
NOS SUGGESTIONS
DU SOIR

LES DESSERTS MAISON

- F L'ÎLE-ROUSSE-BREST 13€
Déclinaison autour de la pistache (chouchous, praliné, mousseline) & gelée de verveine
- F LA TARTINE DE MAMIE 12€
Confit d'abricot, abricot rôti, sorbet abricot, ganache montée amande, chouchous amande, pain grillé.
- F LE YUZU SÉSAME NOIR 15€
Pralin & croustillant sésame noir, ganache montée yuzu, sorbet citron, gelée citron vert.
DESSERT SIGNATURE
- *F LE JARDIN D'EDEN 14€
Salade de fruits frais coupés minute
- F LE MOKA 14€
Gelée de café, ganache moelleux chocolat, grué cacao, sauce caramel
- F GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 3€/DOULE
- F DÉCLINAISON DE FROMAGES 12€
De notre berger Noël Licia