

LES ROUGES

LA BALAGNE

	50CL	75CL	150CL
Domaine Alzipratu cuvée Fiumeseccu 2022 – AOP Calvi	-	34 €	-
Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2020 – AOP Calvi	-	49 €	94 €
Domaine Orsini cuvée Astro 2018 – AOP Calvi	-	56 €	-
Domaine Maestracci cuvée E Prove 2018 – AOP Calvi	-	36 €	-
Domaine Maestracci cuvée E Signurine 2020 – AOP Calvi	-	48 €	-
Domaine Renucci cuvée Pitraïa 2020 – AOP Calvi	-	59 €	-
Domaine Alzipratu Vieux Millésime Pumonte 2012 – AOP Calvi	-	78 €	-
Domaine Alzipratu Vieux Millésime Pumonte 2009 – AOP Calvi	-	-	184 €

PATRIMONIO

Clos Marfisi cuvée Nuit Rouge 2020 – AOC Patrimonio	-	29 €	-
Domaine Pinelli cuvée St-Pancrace 2021 – vin de France	-	46 €	-

LE CENTRE CORSE

Clos Venturi cuvée « 1769 » 2019 – AOC Corse	19 €	32 €	-
Domaine Vico cuvée Hemera 2021 – AOP Corse	-	47 €	-
Domaine Vico cuvée Cantinone 2019 – AOP Corse	-	74 €	-

L'EXTREME SUD

Clos Canarelli cuvée Petit Clos 2020 – AOP Figari	-	38 €	-
Domaine de Torraccia cuvée Oriu 2016 – AOP Porto Vecchio	-	54 €	-
Domaine Fiumicicoli 2021 – AOP Sartene	-	37 €	-
Domaine Petra Bianca cuvée Vinti Legna 2017 – AOP Figari	-	52€	-
Domaine Petra Bianca « Gernum » vin naturel 2016 – AOP Figari	-	64€	-
Domaine de Tanella cuvée Marie-Antoinette 2019 – AOP Figari	-	180€	-

LE PAYS AJACCIEN

Domaine Comte Peraldi 2020 – AOP Ajaccio	-	39 €	-
--	---	------	---

BOURGOGNE

Javillier « Les Grands Liards » 2018 – AOP Savigny-Les-Beaunes	-	84 €	-
--	---	------	---

BEAUJOLAIS

Chermette « Les 3 Roches » 2021 – 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 2022 – AOP Calvi	-	39 €	-
Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2022 – AOP Calvi	-	56 €	99 €
Domaine Maestracci cuvée E Prove 2022 – AOP Calvi	-	36 €	-
Domaine Maestracci cuvée E Signurine 2021 – AOP Calvi	-	48 €	-
Clos Culombu bio 2022 – AOP Calvi	-	34 €	-
Domaine Renucci cuvée Pitraïa 2020 – AOP Calvi	-	59 €	-
Domaine Alzipratu cuvée Cismonte 2021 – AOP Calvi	-	-	112 €

LE CENTRE CORSE

Clos Venturi cuvée « 1769 » 2021 – AOC Corse	19 €	32 €	-
--	------	------	---

PATRIMONIO

Yves Leccia cuvée YL 2022 – IGP Île de Beauté	-	44 €	-
Clos Marfisi cuvée Uva 2022 – vin de France	-	46 €	-
Nicolas Mariotti Bindi 2021 – vin de France	-	56 €	-

L'EXTREME SUD

Domaine Fiumicicoli 2022 – AOP Sartene	-	41 €	-
Domaine de Tanella cuvée Suarte 2022 – AOP Figari	-	99€	-
Domaine Petra Bianca cuvée Vinti Legna 2020 – AOP Figari	-	61€	-

BOURGOGNE

William Fèvre 2021 – 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

Domaine Alzipratu cuvée Fiumeseccu 2022 – AOP Calvi

Domaine Alzipratu cuvée Pumonte 2022 – AOP Calvi

Clos Landry Rosé Gris 2022 – AOP Calvi

50CL	75CL	150CL
-	32 €	-
-	39 €	78 €
-	37 €	-

LE CENTRE CORSE

Clos Venturi cuvée « 1769 » 2022 – AOP Corse

Domaine Mondange cuvée Rocc'Azura 2022 – AOP Corse

19 €	29 €	-
-	26 €	-

PATRIMONIO

Clos Teddi « Grande Cuvée » 2022 – AOP Patrimonio

Domaine Yves Leccia cuvée YL 2021 – AOP Patrimonio

-	44 €	-
-	37 €	-

COLLECTION 7EME ART

Domaine Miraval Brad Pitt 2021 – AOP Côtes de Provence

Domaine Francis Coppola cuvée « Sofia » 2017 – Californie

-	49 €	-
-	49 €	-

LES CHAMPAGNES

Billecart-Salmon

Taittinger cuvée Prestige

Deutz blanc de blanc

Billecart-Salmon rosé

Taittinger cuvée Comte de Champagne

Dom Pérignon

75CL	150CL
90 €	-
99 €	175 €
178 €	-
152 €	-
209 €	-
396 €	-

Eau minérale Zilia 1L

Eau minérale gazeuse Orezza 1L

5€
5€

LES ENTRÉES

F LES POIREAUX CONFITS 14€

Crumble parmesan, siphon d'œuf brouillé, mayonnaise wasabi

F LE SAUMON GRAVELAX 16€

Blinis au wori, pomelos confits, crémeux vitelotte

F LES EMPANADAS DE LANGOUSTE 17€

Sauce chimichurri

F LA SOUPE DE POISSONS RÉVISITÉE 18€

Couteaux, poulpe, palourde, pain vapeur farci à la rouille, moules en croûtons



LE RISOTTO DU MOMENT



F RISOTTO MONOCHROME 22€

Crémeux d'épinard et pousses fraîches d'épinards, pecorino

NOTRE CHEF PRIVILEGE
UNIQUEMENT DES PRODUITS
FRAIS

LA TERRE

**F LA RAVIOLE DE BOEUF FAÇON
BOURGUIGNON** 29€

Carotte fumée, oignon grelot, jus de bourguignon

***F LE FILET DE BOEUF** 35€

Fagot d'haricots verts, pomme fondante, artichaut violet, jus de cerise

LA MER

***F LE THON FRAIS MI-CUIT** 30€

Variation autour de l'aubergine, citrons confits, champignons enoki

***F LE SAUMON EN 2 FAÇONS** 31€

Fagot de poireaux et radis, wasabi, asperge coco, paprika, cumin

DEMANDEZ
NOS SUGGESTIONS
DU SOIR

LES DESSERTS MAISON

**F LE FLAN DE MA GRAND-
MÈRE** 13€

Vanille de Madagascar, biscuit combava, praliné noisette maison, glace café

***F LE CORSICAN
CHEESECAKE** 14€

Fiadone, siphon brousse, sorbet cédrat, gelée Grany Smith, compote cardamome

***F LE BROOKIE VEGAN** 15€

Brownie patate douce, glace noisette ou sorbet vegan au choix, siphon noisette, chips patate douce

F LA CERISE ET LE CHOU-FLEUR 13€

Biscuit de Savoie, cerise confite, cerises fraîche, siphon chou-fleur, glace amarena

F LA RONDE DES FROMAGES 12€

Sélection de notre berger insulaire

**F GLACES & SORBETS
ARTISANAUX** 3€/BOULE