



## COCKTAILS

### SIGNATURE

22€

#### MARINCA SPRITZ

Cap Corse Blanc, Jus de citron, Italicus, Prosecco, Orezza

#### LA PRÉCIEUSE

Rosé, St Germain, Purée de Framboise, Limonade, Jus de Citron

#### MAVERICK TWIST

Havana 7 ans, Liqueur de passion maison, Sirop de vanille maison, Jus de pomme  
Servi avec un shooter de prosecco

#### LYCHEE IN LOVE

Absolut Raspberry, Liqueur de litchi, Confiture de framboise, Jus de citron, Jus de litchi, Sirop de rose maison, blanc d'oeuf

#### EXOTIC MULE

Belvedere citron, Jus de citron, Liqueur de passion maison, Purée de mangue, Ginger ale

#### LIMONCELLO SORBET

Grey Goose citron, Liqueur de citron maison, jus de citron, blanc d'oeuf

#### TEQUIBERRY

Tequila, Ratafia Damiani, Purée de fraise, Jus d'ananas, Sirop d'Hibiscus maison, blanc d'oeuf

### FROZEN

20€

#### PIÑA COLADA

Havana, Glace coco, Jus d'ananas, Malibu, Jus de citron

#### DAIQUIRI PASSION

Havana, Jus de citron, Glace passion, Sirop de passion

#### DAIQUIRI FRAMBOISE

Havana, Jus de citron, Glace framboise, Framboise

### CLASSIQUE

20€

#### SEX ON THE BEACH

Vodka, Crème de pêche, Grenadine, Jus de cranberries, Jus d'ananas

#### PORNSTAR TWIST

Vodka, Amaretto, Sirop de vanille, Jus de maracuja, Lait d'amande

#### CAÏPIRINHA

Cachaça, Citron vert, Cassonade, Sirop de sucre de canne

#### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Liqueur de café maison, Sirop de vanille maison, Espresso

#### MOSCOW MULE

Vodka, Jus de lime, Cordial gingembre citron maison, Ginger Beer

#### AMARETTO SOUR

Amaretto, Jus de lime, Sirop de sucre, Blanc d'oeuf, Angostura

### SPRITZ

20€

#### APEROL

Aperol, Prosecco, Orezza

#### ITALICUS

Italicus, Basilic Frais, Prosecco, Orezza

#### HUGO

St Germain, Jus de citron vert, Menthe fraîche, Prosecco, Orezza

### MOJITO

20€

#### CLASSIQUE / PASSION / FRAMBOISE

Havana, cassonade, citron vert, menthe fraîche, Orezza, Angostura

## BIÈRES

Alba - Blonde	25cl	7€
Pietra - IPA / Ambrée à la châtaigne	25cl	7€
Pietra - Ambrée à la châtaigne	25cl	7€
Pietra - Blonde Bio ss Gluten	25cl	7€
Colomba - Blanche	25cl	7€
Heineken sans alcool	33cl	7€
Desperados	33cl	8€

## APERITIFS

Casanis, Ricard, Pastis 51	4cl	7€
Campari	6cl	10€
Suze / Noilly Prat Dry	6cl	10€
Porto Offley Blanc / Rouge	6cl	10€
Cap Corse Blanc / Rouge	6cl	10€
Martini Blanc / Dry / Rouge	6cl	10€
Muscat Corse Pétillant	12cl	12€
Kir Vin blanc	12cl	14€
Kir Royal	12cl	22€

## CHAMPAGNES & VINS AU VERRE

### CHAMPAGNE

12cl

<b>Deutz</b> « Brut Classic »	SA	20€
<b>Deutz</b> « Brut Rosé »	SA	22€

### BLANCS

AOP CORSE SARTÈNE		
<b>Clos Colonna</b>	2023	10€
<b>Sant Armettu</b> « Myrtus »	2022	14€

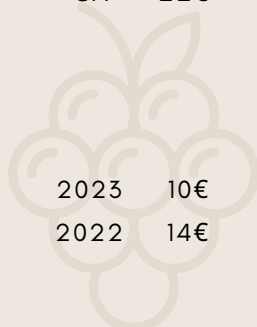
### ROSÉS

12cl

AOP CORSE SARTÈNE		
<b>Sant Armettu</b> « Rosumarinu »	2023	8€
AOP AJACCIO		
<b>Clos d'Alzeto</b> « Cuvée Prestige »	2023	10€

### ROUGES

AOP CORSE SARTÈNE		
<b>Sant Armettu</b> « Rosumarinu »	2023	10€
AOP AJACCIO		
<b>Clos d'Alzeto</b> « Clos d'Alzeto »	2020	12€





# Carte des Vins

## CHAMPAGNE

Bouteille (75cl)

### Blancs

**CHAMPAGNE DEUTZ** « Brut Classique » SA 95€

**CHAMPAGNE ADRIEN BERGÈRE** « Origine Brut » SA 120€

### Rosés

**CHAMPAGNE PIERRE GIMONNET** « Rosé de Blancs 1er Cru » SA 110€

**CHAMPAGNE DEUTZ** « Brut Rosé » SA 115€

## VINS BLANCS

### Sartène

**CLOS COLONNA** 2023 45€

**DOMAINE SANT ARMETTU** « Cuvée Myrtus » 2023 80€

### Calvi

**CH. PRINCE P. NAPOLÉON BONAPARTE** « Argentella » 2023 75€

### Ajaccio

**CLOS D'ALZETO** « Cuvée Prestige » 2023 60€

### Bonifacio

**TARRA DI SOGNO** 2023 120€

## VINS ROSÉS

### Sartène

**DOMAINE SANT ARMETTU** « Cuvée Rosumarinu » 2023 40€

**DOMAINE MONDOLONI** « Cuvée Prima » 2023 50€

### Ajaccio

**CLOS D'ALZETO** « Cuvée Prestige » 2023 55€

## VINS ROUGES

### Sartène

**DOMAINE SANT ARMETTU** « Cuvée Rosumarinu » 2023 45€

**DOMAINE SANT ARMETTU** « Cuvée Myrtus » 2022 80€

### Calvi

**CH. PRINCE P. NAPOLÉON BONAPARTE** « Argentella » 2023 75€

### Ajaccio

**CLOS D'ALZETO** « Cuvée Prestige » 2023 60€

**DOMAINE VACCELLI** « Cuvée Quartz » 2021 130€



## MOCKTAILS

15€

### PASSION MULE

Jus d'ananas, Purée de passion, Jus de lime, Limonade

### FRAÎCHEUR

Jus de fraise, jus de lime, Sirop de rose maison, Concombre, Menthe, Orezza

### LE CÉSAR

Thé fruits rouges, Cranberries, Purée de Framboise, Jus de citron, Sirop de Basilic maison

## SMOOTHIES

15€

### PINK PANTHER

Banane fraîche, Fraise fraîche, Jus de pomme

### L'EXOTIC

Pêche fraîche, Fruit de la passion, Jus d'ananas

## SOFTS

Limonade / Orangina 25cl 6€

Coca Cola / Coca Zéro 33cl 6€

Liptonic 33cl 6€

Diabolo 25cl 6€

Sirops à l'eau de source 25cl 4€

Menthe, Grenadine, Orgeat, Fraise, Citron, Orange, Pêche

Fever Tree 20cl 7€

Tonic water, Ginger beer, Ginger Ale

Jus de Fruits Alain Milliat 33cl 9€

Abricot, Orange, Pomme, Ananas, Fraise, Pamplemousse, Tomate, Pêche, Poire

Jus Frais Pressés 8€

Orange pressée, Citron pressé, Pamplemousse pressé

Thés Glacés Maison 10€

Création du Barman

## EAUX DE SOURCES

50cl 75cl 100cl

Eau micro filtrée Aquachiara :

Plate 7€

Gazeuse 7€

St Georges 5€ 8€

Orezza 5€ 8€

## BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Espresso/ Déca 5€

Café au lait, café Américain 5€

Lait chaud ou froid 5€

Double espresso 7€

Capuccino, Latte Macchiato 7€

Chocolat chaud 7€

Thés Verts : Morgentau - Moroccan mint 7€

Thés Noirs : Darjeeling - Earl Grey - English Breakfast 7€

Infusions : Camomille - Verveine - Refreshing Mint - Lemonfresh 7€

## LIQUEURS

5CL

Liqueurs de la maison DAMIANI 14€

Alimea, Amandola, Châtaigne, Impératrice, Limoncellu, Nuciola, Ratafia de Myrte, Maquis, Fleur de Myrte

Bailey's, Kahlua, Get 27, Get 31, Passoa, Malibu 10€

Manzana, Grand-Marnier, Cointreau, Chambord

Amaretto 11€

Italicus /St Germain 13€

Chartreuse Verte/ Jaune 14€

Chartreuse M.O.F 18€

## WHISKIES

5CL

Bulleit Bourbon - USA 10€

Laphroaig 10ans - Scotland 16€

P&M Single Malt Signature - Corsica 20€

Monkey Shoulder - Scotland 15€

P&M Single Malt Tourbé - Corsica 18€

Chivas 18ans - Scotland 18€

Lagavulin 16ans - Scotland 28€

Nikka From The Barrel - Japan 19€

Jameson - Ireland 10€

Macallan Amber - Scotland 42€

## RHUMS & CACHAÇA

5CL

Cachaça Leblon - Brazil 12€

Havana 3ans - Cuba 10€

Secha de la Silva - Guatemala 15€

Havana 7ans - Cuba 12€

Appleton Estate Rare Casks - Jamaica 17€

Zacapa 23 - Guatemala 23€

Zacapa XO - Guatemala 35€

## COGNACS & ARMAGNACS

5CL

Armagnac Marquis de Montesquiou VS 15€

ABK6 VS 14€

Cognac Hennessy XO 42€

Calvados 12€

## GINS

5CL

Bombay Sapphire - England 10€

Hendrick's - Scotland 14€

Roku - Japan 15€

Mare - Spain 14€

L'immortel - Corsica 18€

Mattei Gin - Corsica 12€

## TEQUILAS & MEZCAL

5CL

Olmecca Blanco 10€

Patron Silver Patron 20€

Reposado Clase 24€

La Escondida 20€

## EAUX DE VIE

12€

Poire Williams, Myrte, Cedrat, Mirabelle, Kirsh

## VODKAS

5CL

Absolut - Sweden 10€

Absolut Raspberry - Sweden 12€

Grey Goose - France 14€

Grey Goose Poire - France 16€

Belvédère Citron - Poland 16€

Belvédère - Poland 14€

Accompagnements Soda ou Tonic 4€



# La carte de La Pailote

## Entrées

### **DÉGUSTATION CORSE**

CHARCUTERIES FERMIERES, FROMAGES CORSES

41€

### **DÉGUSTATION VÉGÉTALE**

CAROTTES, TAPENADE DE TOMATES SÉCHÉES, HOUMOUS  
PAIN SARDE, GUACAMOLE, ROLL'S VÉGÉTARIEN

27€

### **DÉGUSTATION MARINE**

TARTARE D'ESPADON FUMÉ, TARTARE DE THON, CEVICHE  
DE DAURADE ET CARPACCIO D'ESPADON FUMÉ

45€

### **TATAKI DE THON**

FOCACCIA MAISON, SAUCE VIERGE À L'OLIVE TAGGIASCHE

32€

### **SALADE CAESAR**

SALADE ROMAINE, TOMATES, VOLAILLE CROUSTILLANTE,  
COPEAUX DE PARMESAN, PANCETTA CORSE

28€

### **LA BURRATA**

BURRATA DES POUILLES, ROQUETTE, TOMATES, OLIVES TAGGIASCHE,  
COPEAUX DE PAMESAN

28€

**NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS AVERTIR EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE EN DÉBUT DE REPAS**

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS



## Les produits de la mer

**PÊCHE LOCALE (SELON ARRIVAGE)** 16€/100 GR

**LANGOUSTE GRILLÉE DU GOLFE  
DE NOTRE PÊCHEUR JEANNOT RECCO** 26€/100 GR

**ROLL'S AU THON** 32€  
PAIN BRIOCHE, THON FRAIS, SALADE DE WAKAMÉ, CONCOMBRE, FROMAGE

**LOBSTER ROLL'S À LA LANGOUSTE** 37€  
PAIN BRIOCHE, BABY LANGOUSTE POCHÉE, MÉCHOUIA DE LÉGUMES,  
MAYONNAISE DE CORIANDRE

## Les viandes

**BURGER MARINCA ROSSINI** 36€  
PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ BLACK ANGUS, FROMAGE, CRÈME DE TRUFFE,  
ESCALOPE DE FOIE GRAS

**TAGLIATA DE BOEUF** 39€  
FILET DE BOEUF MARINÉ AU ROMARIN, ROQUETTE,  
COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES CERISES, PESTO

**LA PLUMA, CHORIZO IBÉRIQUE EN CHIPS** 37€  
NDUJA, TOMATE CONFITE ET FIGUE RÔTIE

## Les gnocchi & pâtes

**GNOCCHI MAISON À LA CRÈME DE TRUFFE ET BURRATA** 31€

**GNOCCHI MAISON À LA SORRENTINA** 25€  
SAUCE TOMATE, BASILIC, PARMESAN, BURRATA DES POUILLES

**LINGUINE AUX FRUITS DE MER** 40€  
MINI LANGOUSTE, GAMBAS, PALOURDES

**LINGUINE AUX PALOURDES ET BOTTARGA** 32€

NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS AVERTIR EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE EN DÉBUT DE REPAS

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS



## Menu Enfants ~ 25€

**FISH & CHIPS**  
OU  
**STEAK HACHÉ**

**UNE BOULE DE GLACE**

**BOISSON AU CHOIX**  
Coca Cola, Sirop à l'eau,  
Thé glacé maison, Jus de fruit

## Les desserts & Sorbetti

Les desserts élaborés par notre Chef pâtissier

<b>ASSIETTE DE FROMAGES CORSES</b>	15€
<b>LA FRAISE</b> : FRAISIER PISTACHE, FRUITS ROUGES	15€
<b>LE VÉRITABLE TIRAMISU</b>	15€
<b>LA PAVLOVA</b> : MERINGUE LÉGÈRE, SORBET AUX FRUITS ROUGES, CHANTILLY VANILLÉE	15€
<b>LE CHOCOLAT</b> : DÔME AU DEUX CHOCOLATS PARFUMES A LA PISTACHE	15€
<b>LE CAFÉ GOURMAND DANS TOUTE SA GOURMANDISE</b>	15€

## Les Sorbetti



### LE FRUIT SIMPLE - 15€

Citron jaune, Citron verte menthe, Kiwi,  
Orange, Passion\* (20€)

### LE MAXI FRUIT - 49€

Disponible en 1/2 portion à 30€  
Ananas, Coco, Mangue

### LOT DE 3 FRUITS SIMPLES AU CHOIX - 40€

### LE PLATEAU - 230€

Une pièce de chaque (soit 8 pièces)

**NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS AVERTIR EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE EN DÉBUT DE REPAS**

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS