

Le Refuge

À PARTAGER

(commande disponible jusqu'à 22h30 le mercredi et le jeudi et 23h le vendredi et le samedi)

Houmous de Saison Corse À déguster avec notre pain maison cuit au feu de bois !	9
Rotolino végétarien Pâte à pizza tressée, mozzarella fior di latte, légumes grillés de saison, grana padano 2013	9
Stracciatella À l'huile d'olive extra vierge du Moulin Oltremonti et noisettes de Cervioni	10
Planche de charcuteries corses et méditerranéennes	Petite 10 / Grande 18
Beignets de fromage frais de chèvre Recette de la maman de Christophe avec du fromage frais de chèvre	10
Cochon de lait grillé, ketchup maison corse Dès de porchetta à piquer et tremper dans notre maxi ketchup aux herbes du maquis	10
Rotolino al porcu et à la truffe Pâte à pizza tressée, mozzarella fior di latte, cochon de lait, crème de truffe	11
Camembert di bufala Rôti au feu de bois et au miel corse de Pierre Carli	14

DESSERTS

Tiramisu by Gustu Léger en café et avec des canistrelli	7
Nuciola , pâte à tartiner corse à la noisette de Cervioni À déguster avec du pain maison cuit au feu de bois !	7
Fiadone corse Gâteau traditionnel corse au fromage de brebis et au citron bio	7

VINS CORSES

<u>VINS ROUGES</u>	12cl / 75cl
100% Niellucciu Domaine Maestracci AOP	5 / 24
Clos Fornelli Domaine Clos Fornelli AOC	6 / 26
Cantina di Torra Domaine Cantina di Torra AOP	8 / 32
<u>VINS BLANCS</u>	
Sundarella Domaine Maestracci AOP	5 / 24
Clos Fornelli Domaine Clos Fornelli AOC	5,5 / 25
Cantina di Torra Domaine Cantina di Torra AOP	7 / 32
<u>VINS ROSÉS</u>	
Rusulatu Domaine Maestracci AOP	5 / 22

LES PÉTILLANTS

Prosecco Bolla	6 / 32
Champagne Mercier	9 / 65

Prix nets en euros, taxes et service compris

COCKTAILS 'Signature'

Capo Spritz, 16cl Cocktail emblématique de Corse à base de Cap corse, un quinquina artisanal aux saveurs florales et amères	8
Le Myrtus, 6cl Citron vert, cassonade, liqueur de Myrte, eau de vie de Myrte	10
Sex in Calvi, 10cl Tequila, limoncellu, citron vert, Ginger Beer, crème de framboise	10
White Bramble, 8cl Limoncellu, cap corse blanc, citron jaune, blanc d'oeuf	10
La Reine Margot, 8cl Vodka, amaretto, liqueur de myrte, citron vert	10
Le Curcumaru, 10cl Concombre basilic, gin, mattei blanc, tonic, citron vert	10
Le Cricri Basilic, 16cl Gin Bombay, limonellu artisanale corse de bibbone rosso, basilic frais, citron vert	10
Corse Blanc, 10cl Cocktail White Russian à la liqueur de châtaigne corse du domaine Mavela	10
Whisky Sour, 10cl Un classique incontournable, élaboré avec l'unique whisky corse P&M single Malt 7ans d'âge	10
Le Corsican Mule, 16cl Rhum ambré, Cap corse Mattei rouge, sirop d'érable, tabasco, citron vert, ginger beer	10

Pour les moins aventureux, cocktails classiques à la demande !

BIÈRES

PRESSIONS

Bière du Moment (demander au comptoir)

Demi / Pinte

3,5 / 6

Pietra Bionda

Saveurs boisées et maltées

4 / 7

BOUTEILLES

Pietra IPA, 33cl

Fruits tropicaux et agrumes, rondeur du malt et amertume des houblons

6,5

Colomba Blanche, 33cl

Note amère, florale et fruitée

6,5

Ribella bière artisanale, 100% bio, 33cl

(Arômes selon arrivage, voir avec le barman)

7,5

SPIRITUEUX 4cl

Spiritueux corses

Apéritif

Limoncellu	5	Eau de vie de Myrte	7	Ricard	3,5	Martini	6
Liqueur de Myrte	5	Eau de vie de Chataigne	7	Kir	4	Mattei rouge	7
Liqueur de Chataigne	6	Eau de vie de Cédrat	7	Suze	5	Mattei blanc	7
Liqueur de Cédrat	6	Eau de vie de Raisin	7				

Prix nets en euros, taxes et service compris