



BOISSONS FRAÎCHES MAISON

CITRONNADE MAISON 25cl 1/
5 25
Citron jaune, sucre, eau plate

JUS DE PASTÈQUE 25cl 1/
8,5 35
Pastèque fraîche, citron jaune, cassonade

BISSAP MAISON 25cl 1/
5 25
Fleurs d'hibiscus, citron vert, cassonade, menthe, eau plate

MATCHA LATTE 7
Thé matcha, lait végétal, sirop de sucre

CAFÉ FRAPPÉ 8
Nature, vanille ou caramel
Expresso, lait, sirop de vanille ou caramel



MOCKTAILS

HIBIS' CITRON 12
Hibiscus infusé, sirop de citronnelle maison, jus de citron jaune

ÉVASION TROPICAL 12
Jus de passion, jus de mangue, fruit de la passion, sucre de canne, menthe

FRAÎCHEUR DU VERGER 12
Purée de pêche fraîche, basilic, sirop d'érable, citron vert, eau pétillante



SMOOTHIES

DÉTOX 15
Concombre, pousses d'épinard, pomme, citron jaune, gingembre

BRISE DE PASTÈQUE 14
Pastèque, citron vert, menthe, sirop d'érable

ROUGE VITALITÉ 18
Fraise, framboise, lait végétal, graines de chia



COCKTAILS SIGNATURES

Tous les cocktails classiques sont réalisables
par nos barmans

LA CRIQUE 22
Mezcal Casamigos, Apérol, jus pamplemousse maison, citron vert, sirop d'érable

CALA YUZU 20
Vodka Grey Goose, purée de yuzu, sirop de sucre

JARDIN SECRET 20
Gin Mattei, St-Germain, citron vert, basilic, concombre, sirop de sucre, eau pétillante

RUBIS SAUVAGE 25
Gin Mattei, framboises fraîches, liqueur de Chambord, sirop de thym maison, citron vert

VELOURS TROPICAL 20
Rhum Bacardi Carta Blanca, purée de passion, jus de ananas, fruit de la passion, citron vert

MARGARITA KIWI 29
Tequila Patron Silver, kiwi frais, myrtilles fraîches, jus de citron vert, cointreau, sirop d'agave

L'ÉLÉGANT 22
Champagne Laurent Perrier, liqueur de Saint-Germain, framboises fraîches, sirop de sucre



POR COMINCIARE

CAVIALE CALVISIUS « OSCIETRA IMPERIAL » CAVIALE CALVISIUS « TRADITION ROYAL »

Servito con blinis, uova mimosa, prezzomolo tritato, scalogno, patate, panna al limone e crostini di pane

30g 138 50g 195
30g 100 50g 177

TRIO DI OSTRICHE GILLARDEAU N°3

Al naturale, Caviale Calvisius « Tradition Royal », kiwi

45

CARPACCIO DI PESCE LOCALE

Caviale Calvisius « Tradition Royal », condimento al limone

65

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO

Salsa Ponzu agli agrumi dorati, frutto della passione

45

TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO

Scottato, confettura di pomodori della casa, olive taggiasche, salsa puttanesca

48

BURRATA CREMOSA

Verdure gelate, condimento all'orzata

38

ANGURIA E FETA

Crema di avocado e wasabi, gel di combawa

28

CARCIOFI VIOLA

Parmigiano stagionato e croccante

39

INSALATA DI FAGIOLINI FRESCHI

Pesto al pistacchio e pecorino affumicato della casa

27

SEPIE FRITTE

Salsa tartare, yuzu

32



PASTA

LINGUINE AL CAVIALE CALVISIUS « TRADITION ROYAL »

90

PAPPARDELLE À LA TRUFFE MELANOSPORUM

85

LINGUINE AI DUE LIMONI, TARTARE DI GAMBERO ROSSO

42

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA

Cozze affumicate, salsa marinara

38



RISOTTOS

RISOTTO AGLI SCAMPI

Fumetto della casa all' anice

56

RISOTTO AL TARTUFO MELANOSPORUM

Funghi, burro « noisette »

85

RISOTTO DI VERDURE VERDI ALLO ZAFFERANO

Emulsione di Parmigiano 36 mesi

35



CARNE

FILETTO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA (Origine Francia)

Mille sfoglie di patate e salsa alle olive

56

PICANHA ALLA BRACE

Salsa parmigiano, rucola, soja

Vera « mousseline » alla riduzione di carne

56



PESCE E CROSTACEI

CARABINEROS ALLA BRACE

Riso Jasmin, Zenzero e citronella

123

TONNO SCOTATO, FOIE GRAS

Mille sfoglie di patate e salsa alle ciliegie

55

VERA « AIOLI » (servita fredda)

Con verdure croccanti

48



CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE GLASSATE

25

PUREE DI PATATE AL TARTUFO MELANOSPORUM

25

PAPPARDELLE AL BURRO

8

FAGIOLINI FRESCHI

8

VERA « MOUSSELINE » ALLE RIDUZIONE DI CARNE

8

INSALATA MISTA

12

RISO JASMIN, ZENZERO E CITRONELLA

8



DOLCI

LIMONE E BASILICO

Sphère citron et son cœur basilic
coulant sur sablé breton

22

BABA AL RHUM MOJITO

Cremoso alla vaniglia, gel di mojito,
rhum Dom papa

22

PESCA E VERBENA

Rosa di pesche su « ganache » di verbena e
croccante

22

PIATTO DI FRUTTA FRESCA

23

GELATI E SORBETTI

6

CIOCCOLATO E NOCE PECAN

Cremoso alla vaniglia, « ganache » montata
al cioccolato, pralina pecan

22



LES SPRITZ

APÉROL SPRITZ

Apérol, prosecco, eau pétillante,
rondelle d'orange

16

FRAMBOISE BASILIC SPRITZ

Liqueur de framboise, sirop de basilic,
prosecco, eau pétillante

16

CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, eau pétillante,
rondelle d'orange

16

MATTEI SPRITZ *rouge ou blanc*

Cap corse, eau pétillante, rondelle d'orange

16

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, eau pétillante,
rondelle citron

16

ITALICUS SPRITZ

Italicus, prosecco, eau pétillante,
rondelle d'orange

19

ST-GERMAIN SPRITZ

St-Germain, prosecco, eau pétillante,
rondelle citron

19

HUGO SPRITZ

St-Germain, prosecco, menthe fraîche,
eau pétillante, citron vert

20



EXPRESSO MARTINI

EXPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose, liqueur de café, expresso,
sirop de sucre

17

EXPRESSO MARTINI CRÈME BRÛLÉE

Vodka Grey Goose, Bailey's, sirop de vanille,
expresso, casonnade

20

LES MOJITOS



MOJITO CLASSIQUE

Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre de canne,
citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

16

MOJITO FRUIT

(fraise, passion, mangue, framboise)
Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre de canne,
citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

18

MOJITO CORSE

Liqueur de myrte rouge, sucre de canne,
citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

16

MOJITO ROYAL

Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre de canne,
citron vert, menthe fraîche, champagne
Laurent Perrier

21

LES MULES



MOSCOW MULE

Vodka Grey Goose, citron vert, Ginger beer

17

LONDON MULE

Gin Mattei, citron vert, Ginger beer

17

JAMAICAN MULE

Rhum Bacardi Carta Blanca,
citron vert, Ginger beer

17

MEXICAN MULE

Tequila Patron Silver, citron vert,
Ginger beer

26

CORSICAN MULE

Cap corse Mattei blanc, citron vert,
Ginger beer

17