

INFORMATIONS

HORAIRES SEPTEMBRE

RESTAURANT LA TABLE

du Lundi au Samedi

de 19h30 à 21h45

RESTAURANT LE JARDIN

(ouvert 7/7)

MIDI (7/7)

de 12h00 à 14h30

SOIR (Vendredi/Samedi/Dimanche)

de 19h30 à 21h45

BRUNCH DIMANCHE :

de 11h30 à 14h30

SEPTEMBER TIMETABLE

RESTAURANT LA TABLE

Monday to Saturday

7:30 PM – 9:45 PM

RESTAURANT LE JARDIN

(Open 7 days a week)

LUNCH :

12:00 PM – 2:30 PM

DINNER

(Friday/Saturday/Sunday):

from 7.30 pm to 9.45 pm

SUNDAY BRUNCH :

11:30 AM – 2:30 PM



BOISSONS & PIZZAS
DRINKS & PIZZAS



LE JARDIN

BRUNCH

DU DIMANCHE

11H30 > 15H00

Chaque dimanche,
au restaurant **LE JARDIN**,
retrouvez l'esprit du Cap
autour d'un brunch généreux
et raffiné, servi sous
les arbres du domaine.

Produits frais,
ambiance décontractée
et saveurs méditerranéennes.

Tarifs

55 € / adulte
25 € / enfant (-12 ans)

Réservation conseillée

Every Sunday,
at **LE JARDIN restaurant**,
experience the spirit of the Cap
with a generous
and refined brunch
served under the estate's trees.

Fresh products,
Mediterranean flavours and
a relaxed, elegant atmosphere.

Rates

€55 / adult
€25 / child (under 12)

Booking recommended



LE JARDIN est ouvert à tous,
y compris aux visiteurs extérieurs.

LE JARDIN is open to all,
including non-residents.



Vegge

Sauce Tomate Maison, huile d'olive,
Méli Mélo de légumes croquants, fleur de sel.
Homemade tomato sauce, olive oil, vegetables, sea salt flakes.

• 15€

Picante

Sauce Tomate Maison, mozzarella fior di latte,
spianata piccante, basilic frais.
Homemade tomato sauce, fior di latte mozzarella,
spicy spianata, fresh basil.

• 15€

Miela

Base crème, mozzarella fior di latte,
fromage de chèvre, miel, piquillos.
Cream base, mozzarella fior di latte,
goat's cheese, honey, piquillo peppers.

• 15€

Formaggi

Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola,
parmesan, scamorza fumée (provolone).
Cream base, mozzarella fior di latte, gorgonzola,
parmesan and smoked scamorza (provolone).

• 15€

Burrata

Sauce Tomate Maison, tomates cerises confites, burrata,
speck fumé, éclats de pistaches, roquette, huile d'olive.
Homemade tomato sauce, sun-dried cherry tomatoes,
burrata, smoked speck, chopped pistachios, rocket, olive oil.

• 19€

Tartufata

Base crème de truffe, mozzarella fior di latte,
champignons frais, jambon blanc, parmesan, roquette.
Truffle cream base, mozzarella fior di latte, fresh mushrooms,
cooked ham, Parmesan, rocket.

• 25€

Nutella

Nutella

• 15€



Plat vegan. Vegan dish

Prix TTC, service compris – Nous vous informons que nous travaillons des produits frais, selon l'arrivage et la saison. Liste des allergènes disponible sur demande. Prices include taxes and service – Please note that we use fresh seasonal produce, subject to availability. Full list of allergens available upon request.



Pâte artisanale à fermentation lente. Toutes nos pizzas sont préparées à la commande avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.

Our artisan dough is slow-fermented for optimal flavour and texture. All our pizzas are made to order using carefully selected ingredients.

Margherita

• 15€

Sauce Tomate Maison, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive vierge.

Homemade tomato sauce, fior di latte mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil.

Regina

• 15€

Sauce Tomate Maison, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais.

Homemade tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms.

Calzone

• 15€

Sauce Tomate Maison, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, œuf.

Homemade tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms and egg.

Marinara

• 15€

Sauce Tomate Maison, anchois, olives noires, huile d'olive vierge, origan.

Homemade tomato sauce, anchovies, black olives, extra virgin olive oil and oregano.

SOFT | SOFT DRINKS

Coca	33 cl	6€
Coca zero	33 cl	6€
Orangina	33 cl	6€
Fuze tea	33 cl	6€
Limonade	33 cl	6€
San bitter	33 cl	6€
Red bull	33 cl	6€

JUS DE FRUITS | FRUIT JUICES

GIOIA Orange Corse Orange	25 cl	6€
GIOIA Pomelo Corse Pomelo	25 cl	6€
GIOIA Clémentine Corse Clementine	25 cl	6€
FRESCU FRESCU Ace + Acérola Bio Ace	25 cl	6€
FRESCU FRESCU Pomme Apple	25 cl	6€
FRESCU FRESCU Fruits rouges Bio Red berries	25 cl	6€

EAUX | WATER

Zilia (plate ou pétillante) (still or sparkling)	50 cl	4,5€
Zilia (plate ou pétillante) (still or sparkling)	100 cl	6€

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Expresso	3€
Double expresso	5€
Café allongé	3€
Café crème	6€
Noisette	4€
Cappuccino	6€
Latte	6€
Ristretto	3€
Décaféiné	3€
Café frappé	6€
Sélection de thé Callysthé	6€
Infusion fraîche du jardin	6€

VINS 75 cl

VIN BLANC

Patrimonio	Domaine Orenga de Gaffory	2025	35€
AOP Coteaux du Cap Corse	Domaine Pieretti	2025	35€
AOP Provence Château St Marguerite	Symphonie	2025	35€
Domaine Terra Di Catoni	Losse	2024	40€

VIN ROSÉ

AOP Coteaux du Cap Corse	Domaine Pieretti	2025	35€
AOP Château St Marguerite	Symphonie	2025	35€

VIN ROUGE

Calvi	Clos Landry « Rouge d'été »	2025	35€
AOP Coteaux du Cap Corse	Domaine Pieretti	2025	40€
Calancu	Domaine Terra Di Catoni	2024	40€

VINS AU VERRE 12 cl

VIN BLANC

Patrimonio	Domaine Orenga de Gaffory	2025	8€
AOP Coteaux du Cap Corse	Domaine Pieretti	2024	8€
Domaine Terra Di Catoni	Losse	2024	8€

VIN ROSÉ

AOP Coteaux du Cap Corse	Domaine Pieretti	2025	8€
AOP Provence Château St Marguerite	Symphonie	2025	8€

VIN ROUGE

Calvi	Clos Landry « Rouge d'été »	2025	8€
AOP Coteaux du Cap Corse	Domaine Pieretti	2025	8€
Domaine Terra Di Catoni	Calancu	2024	8€

TÉQUILLA / MEZCAL 5 cl

Olmecca	9€
Mescal Amaras Americana	9€

GIN 5 cl

Beefeater	9€
Mattei	9€

VODKA 5 cl

Grey Goose	14€
Wiborova	9€

WHISKY 5 cl

Ballantine's	9€
PM Single Malt Signature	12€
PM Single Malt Red Oak	16€
Marker's Mark	14€
Jack Daniel's Single Barrel	14€

ALCOOL DE BALAGNE "U VIAGHJU" 5 CL

Hydromel	10€
Vodka Feuille de figuier	10€
Gin de Tartaghjine	10€
Pastis Sauvage	10€

LIQUEURS

5 cl

Myrthe	9€
Limoncello	9€
Baileys	9€
Amaretto	9€
Get 27	9€
Get 31	9€

EAUX DE VIE, DIGESTIFS

5 cl

Poire	10€
Armagnac Armin, 10 ans	15€
Calvados Beaujour	10€
Martel VS, Cognac	14€
Martel XO, Cognac	32€

RHUMS

5 cl

Havana Especial	9€
St James Blanc	9€
St James Ambré	9€
Cachaça Janeiro	9€
Appleton Rare Blend 12 ans	12€
La Hechicera Hors d'Age	16€

CHAMPAGNES

Coupe Champagne Dosnon Brut/Rosé	12 cl	12€
Bouteille Champagne Dosnon Brut/Rosé	75 cl	65€

BIÈRES EN BOUTEILLES BOTTLED BEERS

Pietra Limoncello	33 cl	7€
Pietra Sans Gluten BIO	33 cl	7€
Pietra Sans Gluten IPA BIO	33 cl	7€
Pietra O° Sans Alcool	33 cl	7€

BIÈRES PRESSION DRAUGHT BEERS

25 cl

50 cl

Pietra Blonde	5,5€	10€
Colomba Blanche	5,5€	10€

APÉRITIFS

Kir	12 cl	9€
Kir Royal	12 cl	14€
Suze	7 cl	5€
Ricard	4 cl	5€
Pastis 51	4 cl	5€
Martini Blanc	7 cl	5€
Martini Rouge	7 cl	5€
Campari	7 cl	5€
Cap Corse Blanc	7 cl	5€
Cap Corse Rouge	7 cl	5€

CLASSIC COCKTAILS

Mojito Rhum Havana Especial . Menthe . Jus de Citron vert . Sucre Roux <i>Havana Especial rum. Mint. Lime juice. Brown sugar</i>	12€
Piña Colada Rhum Agricole Blanc & Brun . Ananas Frais . Glace Coco . Sirop de Vanille <i>White and Dark Agricole Rum . Fresh Pineapple . Coconut Ice Cream . Vanilla Syrup</i>	12€
Cosmopolitan Vodka Absolut . Cointreau . Jus de Cranberry & Citron Vert <i>Absolut Vodka. Cointreau. Cranberry and lime juice</i>	12€
Espresso Martini Expresso . Vodka Absolut . Kahlúa . Sucre de canne <i>Espresso . Absolut Vodka . Kahlúa . Cane sugar</i>	12€
Gin Basil Gin Mattei . Basilic . Jus de Citron Jaune . Sucre de canne <i>Gin Mattei . Basil . Lemon juice . Cane sugar</i>	12€
“Envie d’un autre Classic ? Demandez , Nos Barman savent tout Shaker” <i>“Fancy another Classic? Just ask – our bartenders know how to shake it up.”</i>	

SIGNATURE COCKTAILS

Julie’s Cocktail Gin Mattei . Cap Mattei Blanc . Kombucha Maison . Jus de Citron Jaune <i>Mattei Gin . Cap Mattei Blanc . Homemade Kombucha . Yellow Lemon Juice</i>	14€
Cream Matcha Vodka Feuille de Figuier . Bumbu Cream . Matcha . Lait de Coco . Purée de Framboise . Jus de Citron vert <i>Fig Leaf Vodka . Bumbu Cream . Matcha . Coconut Milk . Raspberry Purée . Lime Juice</i>	14€
Peach Burbon Whisky Marker’s Mark . Purée de pêche blanche . jus de citron vert . Ginger beer <i>Marker’s Mark whisky. White peach purée. Lime juice. Ginger beer</i>	14€
Alba Rosa Dysaronno Amaretto . Infusion Hybiscus . Jus de citron Jaune . Eau Gazeuse <i>Dysaronno Amaretto. Hibiscus tea. Yellow lemon juice. Sparkling water</i>	14€

MOCKTAILS (SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE)

Virgin Piña Colada Ananas Frais . Glace Coco . Sirop de Vanille <i>Fresh pineapple. Coconut ice cream. Vanilla syrup</i>	10€
Virgin Mojito +1€ Purée de Fraise Eau Gazeuse . Limonade . Menthe . Jus de Citron vert . Sucre Roux <i>Sparkling water . Lemonade . Mint . Lime juice . Brown sugar</i>	10€
Pink Basil Eau Gazeuse . Limonade . Pastèque Fraîche . Menthe . Jus de Citron Jaune . Sirop de Basilic <i>Sparkling water. Lemonade. Fresh watermelon. Mint. Lemon juice. Basil syrup</i>	10€
Purple Garden Matcha . Lait de Coco . Purée de Framboise <i>Matcha . Coconut milk . Raspberry purée</i>	10€
Coco Berry Glace Coco . Lait de Coco . Purée de Fruits Rouges . Jus de Citron vert . Sirop de vanille <i>Coconut ice cream. Coconut milk. Red berry purée. Lime juice. Vanilla syrup</i>	10€
Kombucha Maison Thé Noir fermenté au Gingembre par Julie . Orange . Glaçons <i>Fermented Black Tea with Ginger by Julie. Orange. Ice cubes</i>	12€

SPRITZ

Aperol Spritz Aperol . Prosecco . Orange . Eau Gazeuse <i>Aperol . Prosecco . Orange . Sparkling water</i>	10€
CapO’Spritz Cap Mattei Blanc / Ou Rouge . Prosecco . Orange . Eau Gazeuse <i>Cap Mattei White / or Red . Prosecco . Orange . Sparkling water</i>	10€
Limoncello Spritz Ramazzotti . Prosecco . Citron . Eau Gazeuse <i>Ramazzotti . Prosecco . Lemon . Sparkling water</i>	10€
Bergamote Spritz Italicus . Prosecco . Orange . Eau Gazeuse <i>Italicus . Prosecco . Orange . Sparkling water</i>	10€