

De 14h à 18h

## PLATS

---



### Salade César • 18€

Poulet

### Salade de Saumon Fumé • 22€

### Club Sandwich • 21€

Le classique accompagné de ses frites maison

### La bruschetta de Prisuttu AOP • 16€

Et son œuf

CARTE POOL   
**MISINCU**  
CAP CORSE  
★★★★★



## DESSERTS

---

### Tarte aux fruits de saison • 9€

### Royal Chocolat • 12€

### Glaces et sorbets • 4€ la boule

Sélection de glaces et sorbets de la maison PAOLI

Glaces : vanille bourbon, chocolat, brocciu AOP, Cedratine alimea de Damiani, châtaignes

Sorbets : fraise sengana, citron jaune bio, pomelo ruby rose confit, figue de barbarie

Glace végétal : vanille bourbon végétal

Prix Net en Euros Service Compris

Information sur les allergènes selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur le 1<sup>er</sup> Juillet 2015, un listing complet des allergènes présents dans les mets servis est disponible à tout moment auprès d'un membre de l'équipe de service.



De 10h à 18h

## NOS COCKTAILS SIGNATURES

### L'Esprit du Maquis • 17€

**Amer & Herbacé** / Gin Corse U Massiccii, réduction de Patrimoine rouge infusé aux herbes du Maquis et aux boutons de roses, Cap Mattei blanc Réserve, extrait de pépins de pamplemousse, vinaigre balsamic blanc

### Méditerranée • 17€

**Acidulé & Herbacé** / Vodka Wyborowa, Limoncellu Mavela, confiture d'agrumes Corse, jus de citron frais, basilic du jardin, Orezza

### Le Bouquet • 17€

**Floral & Acidulé** / Téquila El Jimador infusé aux boutons d'immortelle, confiture d'Aloé Vera, jus de citron vert, Bitter maison à la lavande, limonade Fentiman's

### Rêves Epicés • 17€

**Epicé & Fruité** / Rhum Havana Club 3 ans infusé à la verveine, liqueur de clémentine Mavela, jus de citron vert, Angostura bitter, ginger beer Fentiman's

### Fraîcheur Corse • 17€

**Herbacé & Floral** / Gin U Massiccii, liqueur de Cédrat Mavela, liqueur de fleur de sureau Saint Germain, concombre frais, tonic water Fentiman's

### Voyage Immobile • 20€

**Puissant & Fumé** / Whisky PM Signature, Mattei Grande Réserve rouge, sirop maison de bière Pietra au miel et à la gentiane, Angostura Bitter

### Douceur des Iles • 17€

**Gourmand & Fruité** / Rhum Havana Club 3 ans infusé aux écorces de citrons, liqueur de châtaigne Mavela, purée de passion, purée de coco, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop maison aux épices et à la vanille

### Misinc'Spritz • 17€

**Fruité & Amer** / Campari, Mattei rouge, sirop cerise et violette, Bitter maison au thé Earl Grey, concombre frais, Prosecco

### Bella Madamicella • 20€

**Doux & Fruité** / Cap Mattei blanc, liqueur de myrte rouge Mavela, liqueur de litchi, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop maison hibiscus & vanille, Prosecco



## COCKTAIL SANS ALCOOL 10€

**Yellow** Ananas, passion, vanille, ginger beer

**Red** Cranberry, fraise, concombre, limonade

**Green** Sirop de thé vert, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse

**Black** Thé noir glacé au miel du Cap et au citron frais

## NOS VINS au verre 15 cl



### ROSÉ

*Coteaux du Cap Corse*

Domaine Pierretti 2022 **13€**

### ROUGE

**Corse**

*Coteaux du Cap Corse*

Domaine Pierretti 2021 **13€**

### BLANC

**Corse**

*Coteaux du Cap Corse* - Domaine Pierretti,

Cuvée Marine - 2020 **13€**

### France

*Côte du Rhône* - Domaine Guigal - 2019 **13€**

### CHAMPAGNE

12,5 cl

Champagne Ayala, Brut majeur **17€**

Champagne Ayala, Rosé majeur **24€**

### France

*Côte du Rhône* - Domaine Guigal - 2022 **13€**

## NOS EAUX & SOFTS

Zilia, 1l Corse **8€**

Orezza, 1l Corse **8€**

**Les Jus 20cl 8€**

Jus d'orange pressé

Jus de pamplemousse pressé

Jus de pomme pressé

**Soda 25cl 8€**

Coca Cola

Coca Cola zéro

Limonade d'or

Lipton Ice Tea

Orangina

Fentiman's Tonic

