



SANTA GIULIA

Carte

Entrées

VITELLO TONNATO	18 €
<i>Fines tranches de veau, sauce au thon, câpres, cornichons, pickles d'oignons, citron confit.</i>	
Allergènes : Oeuf, fruits à coque, moutarde	
BURRATA	18 €
<i>Burrata, tomates cœur de boeuf pleine terre, huile d'olive Valicella AOP</i>	
Allergènes : Produits laitiers, arachides	
SALADE VEGAN	19 €
<i>Taboulé de choux fleur, tomates cœur de boeuf pleine terre, avocat, patate douce, edamame, poireau, noisettes de Cervioni AOP</i>	
Allergènes : Fruits à coques	
SALADE CÉSAR	19 €
<i>Poulet jaune fermier Label Rouge, tomates cerises, œuf mollet, croûtons de parmesan faits maison, anchois blancs entiers</i>	
Allergènes : Viande, œuf, lait, poisson, gluten	
TARTARE DE MÉROU	24 €
<i>Poisson de ligne pêché par nos amis Thibaut et Jean-Hugues à Bonifacio. Avocat, mangue et estragon</i>	
Allergènes : Poisson	
LA MAMINA	16 €
<i>Tomate, avocat, oignon rouge, huile d'olive Valicella</i>	

Plats

BURGER BAR PLAGE	21 €
<i>Pain artisanal, steak de haricots rouges fait maison, tomates cœur de bœuf, tome de brebis Valicella, oignons</i>	
Allergènes : Gluten, lait, soja, moutarde, œuf, arachides	
ENTRECÔTE CHAROLAISE 300g	32 €
<i>Origine France</i>	
CÔTE DE VEAU - 2 PERSONNES (600G)	60€
<i>Pomme de terre grenailles et salade verte, jus de veau au romarin</i>	
CÔTE DE BŒUF	90€
<i>Origine France – Maturée 40 jours par notre boucher Jean François Baciocchi</i>	
RIGATONI TOMATES LÉGUMES BASILIC	19 €
Allergènes : Gluten, arachides, produits laitiers	
TATAKI DE THON	28 €
<i>aux 3 sésames, algues wakamé, sauce café mangue</i>	
Allergènes : Poisson, soja, gluten	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	25 €
<i>Origine France</i>	
SUPRÊME DE POULET FERMIER label rouge	28 €
<i>Purée de pommes de terre maison, caponata de légumes, jus de volaille</i>	
Allergènes : Arachides, produits laitiers, fruits a coque	
RISOTTO GAMBAS	
(uniquement le soir)	32 €
LANGOUSTE GRILLÉE	20€ / 100g
Pêchée à Bonifacio par nos amis Thibaut et Jean-Hugues	
PÊCHE LOCALE	12€ / 100g
<i>Pagre, Mérou, Chapon, Denti, Rouget, Sard, Loup...</i>	
<i>Selon arrivage, pêchés à Bonifacio par nos amis Thibaut et Jean-Hugues. Accompagné de légumes</i>	
PLAT ENFANT	15 €
<i>Steak haché ou pavé de saumon accompagné de frites ou légumes ou pommes de terre.</i>	
Allergènes : Gluten, arachides, produits laitiers	

Pizze

de Simone Marinelli

MARGHERITA	18€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic</i>	
BUFFALINA	20€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella di bufala DOP, basilic</i>	
CAPRICCIOSA	21€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella di fior di latte, jambon, champignons, olives noires</i>	
NAPOLETANA	20€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella di fior di latte, anchois</i>	
DIABOLO IN ME	20€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella di fior di latte, chorizo</i>	
PORTO NOVO	22€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, tomme de brebis, pancetta, œuf</i>	
O SOLE MIO	21€
<i>Mozzarella di bufala DOP, tomates cerises, copeaux de parmesan, basilic</i>	
SAPORI DI FORMAGGI	21€
<i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola, emmental, copeaux de parmesan</i>	
ZIO CARLO	22€
<i>Mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan</i>	
FOCCACIA BAR PLAGE	10€
<i>Focaccia, huile, sel, romarin</i>	

Desserts

Desserts proposés par notre pâtissier Vincent Boireaud

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 16 €

Seul ou à partager

LE CHOCOLAT 14 €

Craquant chocolat, mousse légère chocolat noir, cœur framboise, croustillant praliné, Dacquoise noisette

SABLÉ VANILLE FRAISE 14 €

Sablé Breton garnis crémeux vanille, fraise, compotine fruits rouges et glace vanille.

FINGER EXOTIQUE 14 €

Mousse ananas, composée mangue passion, vanillée, biscuit coco croquant, chocolat blanc et sorbet framboise

ACIDULÉ 14 €

Crémeux citron Yuzu, sablé spéculos, meringues croquantes et sorbet fraise

TIRAMISÙ 14 €

PIZZETTA BANANE / NUTELLA de notre Pizzaiolo Simone Marinelli 14€

Carte d'après midi

de 16h à 20h

HOUMOUS MAISON, BÂTONNET DE LÉGUMES CROQUANTS 16 €

Allergènes : arachides, lactose

FRITTO MISTO 20 €

Calamars, Éperlans, carottes, courgettes

Allergènes : Poisson, mollusque, œuf, gluten, arachides, moutarde

BURRATA PESTO 12 €

Allergènes : gluten, fruits à coque, lactose, arachides

ASSIETTE DE TOME CORSE VALICELLA 16 €

Allergènes : lactose

ASSIETTES DE FRUITS FRAIS 16 €

Seul ou à partager

TIRAMISÙ 14 €



SANTA GIULIA

Carte

PETIT DEJEUNER

BAR PLAGE	15€
<i>Boisson chaude au choix, jus de fruit frais pressé, tartines, beurre et confiture, une viennoiserie.</i>	
<i>Fromage Blanc, Muesli amandes coco, confiture de fraises</i>	8 €

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

<i>Café, café serré, décaféiné, noisette, café allongé</i>	3€
<i>Double café</i>	4€
<i>Grand Crème</i>	4€
<i>Capuccino</i>	6€
<i>Café Frappé</i>	6€
<i>Thé, infusions Dammann</i>	4,5€
<i>thé verts jasmin, BB détox, thé vert menthe, camomille, verveine menthe, darjeeling, verveine, earl grey, fruits rouges</i>	
<i>Chocolat Chaud</i>	5€
<i>Café Viennois</i>	6€

EAUX MINÉRALES

<i>St Georges 33cl</i>	3,5€
<i>Zilia 1 Litre</i>	5€
<i>Orezza 33cl</i>	3,5€
<i>Orezza 1 Litre</i>	5€

BOISSONS FRAICHES

<i>Coca, Coca Zéro, Limonade, Orangina, Ice tea, Liptonic</i>	4€
<i>Fever Tree Tonic</i>	5€
<i>Redbull</i>	5,5€
<i>Jus de fruits Pago</i>	4 €
<i>Orange, ACE, Tomate, Abricot, Fraise, Ananas, Pomme, Pêche</i>	
<i>Sirop Monin</i>	3€
<i>Menthe, Fraise, Citron, Grenadine, Pêche blanche, Kiwi, Orgeat, Passion</i>	

JUS DE FRUITS FRAIS

<i>Jus de fruits pressés</i>	6€
<i>Orange, Citron, Pamplemousse</i>	
<i>Thé Glacé fait maison, café frappé</i>	6€
<i>Jus détox</i>	
<i>Pomme, carotte, gingembre</i>	9€
<i>Jus de fruits frais</i>	10€

APÉRITIFS

<i>Verre de vin blanc, rouge, rosé</i>	7€
<i>Kir</i>	8€
<i>Kir royal</i>	13€
<i>Anis : Ricard, Casanis, Pastis 51</i>	4€
<i>Martini rouge / blanc / Cap Corse Mattei</i>	6€
<i>Americano</i>	8€
<i>Muscat, Muscat pétillant</i>	7€
<i>Coupe de champagne Deutz Brut</i>	13€

BIERES

Pression

<i>Paolina bionda / Paolina blanche 25cl</i>	5€
<i>Paolina bionda / Paolina blanche 50cl</i>	9€

Bouteilles

<i>Paolina immortel blanche</i>	7€
<i>Paolina IPA</i>	7€
<i>Pietra ambrée</i>	6€
<i>Heineken</i>	5€
<i>Desperados</i>	7€

ALCOOLS DIGESTIFS

<i>Myrte, Châtaigne, Limoncellu</i>	7€
<i>Get 27</i>	8€
<i>Rhum Havana Ambrée</i>	8€
<i>Rhum Don Papa</i>	10€
<i>Rhum Diplomatico</i>	10€
<i>Rhum Zacapa XO</i>	20€
<i>Whisky Ballantines</i>	10€
<i>Whisky Jack Daniels</i>	10€
<i>Whisky Hibiki</i>	15€
<i>Whisky Nina Coffey Grains</i>	12€
<i>Amaretto</i>	8€
<i>Eau de vie Poire Williams</i>	9€
<i>Armagnac VSOP / Calvados</i>	12€
<i>Cognac Hennessy XO</i>	25€
<i>Cognac VSOP</i>	15€
<i>Tequila Jose Cuervo</i>	8€
<i>Tequila Patron Silver</i>	12€
<i>Tequila Don Julio</i>	12€
<i>Gin Mattei Immortel</i>	12€
<i>Gin Malfy Arancia</i>	9€
<i>Gin Hendricks</i>	10€
<i>Vodka Belvedere</i>	10€

COCKTAILS

MOJITO	12€
<i>Rhum, cassis, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante</i>	
MOJITO FRAISE	12€
<i>Rhum, cassis, citron vert, menthe fraîche, fraise, eau pétillante</i>	
CAÍPIRINHA	12€
<i>Cachaça, cassis, citron vert</i>	
CAÍPIROSKA	12€
<i>Vodka, citron vert, cassis</i>	
DAÏQUIRI	12€
<i>Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne</i>	
MARGUARITA	12€
<i>Tequila, cointreau, jus de citron vert, sucre de canne</i>	
PIÑA COLADA	12€
<i>Rhum, Purée de coco, jus d'ananas, crème</i>	
LONDON MULE	12€
<i>Gin, menthe fraîche, jus de citron vert, sucre de canne, Ginger beer</i>	
MOSCOW MULE	12€
<i>Vodka, jus de citron vert, Ginger beer</i>	
BAR PLAGE	12€
<i>Gin, basilic, jus de citron vert, sucre de canne</i>	
EXPRESSO MARTINI	12€
<i>Vodka, Kalhua, café, sirop de fève de Tonka</i>	
BELLINI	12€
<i>Purée de pêche, Prosecco</i>	
BLOODY MARY	12€
<i>Vodka, jus de tomate, jus de citron</i>	
GIN FIZZ	12€
<i>Gin, jus de citron vert, sucre de canne, tonic water</i>	
CAPO SPRITZ	12€
<i>Cap Corse, prosecco, eau pétillante</i>	
CAPO SPRITZ ROYAL	14€
<i>Cap Corse Champagne, eau pétillante</i>	
JUS DES TOX	12 €
<i>Vodka, Pomme, carotte, gingembre</i>	
APÉROL SPRITZ	12€
<i>Apérol, Prosecco, eau pétillante</i>	

COCKTAILS SIGNATURES

CRÉPUSCULE	14€
<i>Gin à l'orange, St Germain, jus de pamplemousse, citron, poivre</i>	
PINARELLO	14€
<i>Vodka, Limoncello, citron, sirop de vanille, menthe fraîche, tonique</i>	
PIANTARELLA	14€
<i>Vodka, liqueur de melon, citron, sirop de lavande, jus de concombre, infusion Roïboos</i>	
PIANA	14€
<i>Rhum, purée de framboise, menthe, citron, infusion jasmin/concombre</i>	
SANTA GIULIA	14€
<i>Rhum, purée de passion, jus d'ananas, cannelle, citron, sirop de vanille</i>	
COCKTAIL DE VOS RÊVES	15€
<i>Laissez-vous surprendre par votre propre création, un cocktail unique selon vos goûts, vos couleurs et vos envies...</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOLS

VIRGIN MOJITO	10€
<i>Eau pétillante, Cassonade, citron vert, menthe fraîche</i>	
VIRGIN MOJITO FRAISE	10€
<i>Eau pétillante, Cassonade, citron vert, menthe fraîche, fraise</i>	
VIRGIN COLADA	10€
<i>Jus d'ananas, Purée de coco, crème</i>	
LIME PASSION	10€
<i>Demi fruit de la passion, jus de passion, sirop de passion, citron vert, thé jasmin</i>	
EXOTIQUE	10€
<i>Jus d'ananas, jus de goyave, sirop de vanille, banane</i>	
RED NECK	10€
<i>Jus de fraise, purée de framboise, jus d'ananas, jus de passion</i>	

VINS & CHAMPAGNES

VINS BLANCS

PETRA BIANCA, CUVÉE VINTI LEGNA BIO AOP <i>Figari</i>	51 €
GRANAJOLO BIO, CUVÉE MONIKA <i>Porto Vecchio</i>	30 €
DOMAINE RENUCCI, CUVÉE VIGNOLA <i>Patrimonio</i>	40 €
CLOS TEDDI, GRANDE CUVÉE <i>Patrimonio</i>	45 €
CLOS CANERECCIA - CUVÉE SOPHIE <i>Aleria</i>	89 €
TARRA DI SOGNO <i>Bonifacio</i>	80 €
DOMAINE VACHERON <i>Sancerre</i>	60 €
MAGNUM CLOS TEDDI <i>Patrimonio</i>	70 €

VINS ROSES

PETRA BIANCA, CUVÉE VINTI LEGNA BIO AOP CORSE FIGARI <i>Figari</i>	39 €
CLOS CANERECCIA, CUVÉE DES PIERRES <i>Aleria</i>	30 €
CLOS TEDDI, GRANDE CUVÉE <i>Patrimonio</i>	40 €
DOMAINE ALZIPRATU - CUVÉE PUMONTE <i>Calvi</i>	38 €
DOMAINE DE PERRETTI DELLA ROCCA, CUVÉE COLETTE <i>Figari</i>	38 €
DOMAINE OTT <i>Provence</i>	80 €
MAGNUM CLOS TEDDI <i>Patrimonio</i>	70 €

VINS ROUGES

PETRA BIANCA, CUVÉE VINTI LEGNA BIO AOP CORSE FIGARI <i>Figari</i>	45 €
CLOS CANERECCIA - CUVÉE DES PIERRES <i>Aleria</i>	30€
DOMAINE ALZIPRATU, PUMONTE <i>Calvi</i>	90 €
CLOS CANERECCIA CUVÉE SOPHIE <i>Aleria</i>	80 €
DOMAINE SAPARALE CASTEDDU <i>Sartène</i>	45 €
CLOS VENTURI - 1769 <i>Domaine Vico - Centre Corse</i>	30 €
GEVREY-CHAMBERTIN DOMAINE FAIVELEY <i>Bourgogne</i>	120 €

CHAMPAGNES

DEUTZ BRUT	100 €
DEUTZ ROSÉ	120 €
RUINART BLANC DE BLANC	160 €
CATTIER BLANC DE BLANC	120 €
DOM PERIGNON BRUT	360 €
LAURENT PERRIER « LA CUVÉE » BRUT	100 €
MAGNUM DEUTZ BRUT	200 €
DOM PERIGNON ROSÉ	700 €