



*Le Bar Plage est le vestige du Club Polynésie créé dans les années 1950, qui deviendra l'un des tous premiers Club Méditerranée, faisant de lui l'un des plus anciens restaurants de plage de Corse.*

*En 1987 le restaurant est repris et les propriétaires ne lui donnèrent pas de nom!*

*Amis et clients se retrouvaient tous les jours au Bar de la Plage puis au « Bar Plage », nom qui est entré dans le langage courant des Porto-Vecchiaïais pour désigner ce lieu situé en plein coeur de la sublime baie de Santa Giulia.*

*Il fait peau neuve en 2021.*

*Aujourd'hui Le Bar Plage se compose d'un restaurant, d'une plage privée et d'une boutique en collaboration avec la marque corse Karma Koma.*

*La cuisine méditerranéenne et sa carte volontairement épurée mettent en valeur les produits frais et locaux de la terre et de la mer.*



SANTA GIULIA

## Carte

---

### Entrées et Salades

VITELLO TONNATO 22 €

Allergènes : Oeuf, fruits à coque, moutarde

MAMINA 20 €

*Tomates coeur de boeuf pleine terre, avocat, oignons rouges*

BURRATA 22 €

*Burrata origine Puglia IGP, tomates coeur de boeuf pleine terre*

Allergènes : Produits laitiers, huile d'olive

SALADE VEGAN 22 €

*Taboulé de choux fleur, tomates coeur de boeuf pleine terre, avocat, patate douce, edamame, noisettes de Cervioni AOP*

*Supplément oeuf bio ferme Valicella à Figari 2 €*

Allergènes : Fruits à coques

SALADE CÉSAR 23 €

*Poulet fermier Label Rouge, tomates cerises, oeuf mollet bio ferme Valicella, croûtons à l'ail faits maisons, anchois blancs entiers, radis couleur, copeaux de parmesan*

Allergènes : Viande, oeuf, produits laitiers, poisson, gluten

CARPACCIO DE MÉROU 24 €

*Poisson de ligne pêché par Thibaut et Jean-Hugues, pêcheurs à Bonifacio  
huile d'olive, piment d'espelette, citron vert, aneth*

Allergènes : Poisson

# Plats

## LA TERRE

<b>SUPRÊME DE POULET FERMIER label rouge</b>	28 €
<i>Ecrasée de pommes de terre, jus de volaille thym citron</i>	
<i>Allergènes : Arachides, produits laitiers, fruits à coque</i>	
<b>BURGER BAR PLAGE VEGGIE</b>	22 €
<i>Pain artisanal, steak de haricots rouges fait maison, tomates cœur de bœuf, tomme de brebis Valicella, oignons confits à la myrte</i>	
<b>PACCHERI POMODORO E MOZZARELLA</b>	26 €
<i>Pâtes Paccheri Rummo, sauce tomate, mozzarella di Bufala, basilic</i>	
<b>TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU</b>	25 €
<b>ENTRECÔTE env. 300g</b>	34 €
<i>Origine France - Maturée 40 jours de notre boucher Jean-François Bacciochi env. 300g</i>	
<b>CÔTE DE BŒUF 600G</b>	68 €
<i>Origine France – Maturée 40 jours par notre boucher Jean François Bacciocchi</i>	
<b>CÔTE DE BŒUF MATURÉE 1KG200</b>	130 €
<i>Origine France – Maturée 40 jours par notre boucher Jean François Bacciocchi</i>	
<b>CÔTE DE VEAU env. 350g</b>	36 €
<i>Origine France – Pomme de terre grenailles, jus de veau ail et romarin</i>	

## LA MER

<b>PACCHERI MARE</b>	29 €
<i>Pâtes Paccheri Rummo, crème de marinières, moules, boutargue, tomates</i>	
<i>Allergènes : Gluten, arachides, produits laitiers, fruits de mer, poisson</i>	
<b>PÊCHE LOCALE</b>	13€ / 100g
<i>Pagre, Mérout, Chapon, Denti, Rouget, Sard, Loup...</i>	
<i>Selon arrivage, pêchés à Bonifacio par nos amis Thibaut et Jean-Hugues. Accompagné de légumes</i>	
<b>TATAKI DE THON</b>	28 €
<i>aux 3 sésames, algues wakamé, sauce café mangue</i>	
<i>Allergènes : Poisson, soja, gluten, produits laitiers</i>	
<b>RISOTTO GAMBAS</b>	32 €
<i>(uniquement le soir)</i>	
<b>LANGOUSTE GRILLÉE</b>	24€ / 100g
<i>Pêchée à Bonifacio par nos amis Thibaut et Jean-Hugues</i>	
<b>PLAT ENFANT</b>	15 €
<i>Steak haché ou penne à la sauce tomate accompagné de frites ou légumes ou pommes de terre.</i>	
<i>Allergènes : Gluten, arachides, produits laitiers</i>	

# Desserts

*Desserts proposés par notre pâtissier*

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>Seul ou à partager</i>	16 €
LE CHOCOLAT Mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, croustillant praliné noisette	14 €
MACARON EXOTIQUE Mousse coco, crémeux ananas, mousse citron	14 €
FINGER PRALINE Biscuit meringué noisette, croustillant chocolat au lait, praliné noisette, ganache chocolat blanc, noisettes	14 €
DOME AGRUMES mousse pamplemousse, coeur citron vert, biscuit amande, biscuit sablé	14 €
TIRAMISÙ	14 €
TARTELETTE FRAISE Sablé breton, mousseline vanille, crémeux citron vert, sorbet citron	14 €
PIZZETTA BANANE / NUTELLA <i>de nôtre Pizzaiolo Simone Marinelli</i>	16 €

## Glaces artisanales

*par Edmond Casanova*

*Avez-vous déjà goûté une glace avec 100 % de fruits frais, sans conservateurs, sans agents de textures, sans arômes artificiels ajoutés?*

COUPE 1 BOULE	4 €
COUPE 2 BOULES	7 €
COUPE 3 BOULES	11 €

*Parfums : Vanille, Chocolat, Fraise, Ananas, Poire, Nucciola (pâte à tartiner aux noisettes de Cervioni).*

# Petite Faim

de 16h à 20h

HOUMOUS MAISON, BÂTONNET DE LÉGUMES CROQUANTS	16 €
Allergènes : arachides, lactose	
FRITTO MISTO	22 €
Allergènes : Poisson, mollusque, œuf, gluten, arachides, moutarde	
BURRATA	22 €
<i>Burrata origine Puglia IGP, tomates coeur de boeuf pleine terre</i>	
Allergènes : Produits laitiers, huile d'olive	
RILETTE DE MÉROU	16 €
ASSIETTE DE TOMME CORSE VALICELLA	16 €
Allergènes : lactose	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	16 €
<i>Seul ou à partager</i>	
TIRAMISÙ	14 €

# VINS & CHAMPAGNES

## VINS BLANCS

PETRA BIANCA - <i>CUVÉE VINTI LEGNA BIO AOP</i> <i>Figari - 2020</i>	54 €
GRANAJOLO BIO - <i>CUVÉE MONIKA</i> <i>Porto Vecchio - 2022</i>	30 €
CLOS TEDDI - <i>GRANDE CUVÉE</i> <i>Patrimonio - 2022</i>	46 €
DOMAINE PIERETTI <i>Cap Corse - 2022</i>	39 €
DOMAINE RENUCCI - <i>CUVÉE VIGNOLA</i> <i>Patrimonio - 2022</i>	40 €
CASTELLU DI BARICCI <i>AOC Sartène - 2022</i>	56 €
CLOS VENTURI - <i>CUVÉE BRAMA</i> <i>Centre Corse - 2022</i>	46 €
CLOS CANERECCIA - <i>CUVÉE SOPHIE</i> <i>Aleria - 2020</i>	89 €
TARRA DI SOGNO* <i>Bonifacio - 2021</i>	80 €
DOMAINE VACCELLI - <i>CUVÉE GRANIT*</i> <i>AOC Ajaccio - 2021</i>	120 €
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU* <i>Bourgogne -</i>	290 €
DOMAINE VACHERON <i>Sancerre - 2020</i>	70 €
MAGNUM CLOS TEDDI <i>Patrimonio - 2022</i>	70 €

## VINS ROSÉS

PETRA BIANCA - <i>CUVÉE VINTI LEGNA BIO</i> <i>Figari - 2022</i>	39 €
CLOS CANERECCIA - <i>CUVÉE DES PIERRES</i> <i>Aleria - 2022</i>	30 €
PETIT CLOS CANARELLI <i>Figari-</i>	34 €
CLOS TEDDI - <i>GRANDE CUVÉE</i> <i>Patrimonio - 2022</i>	42 €
DOMAINE ALZIPRATU - <i>CUVÉE PUMONTE</i> <i>Calvi - 2022</i>	38 €
DOMAINE DE PERRETTI DELLA ROCCA - <i>CUVÉE COLETTE</i> <i>Figari - 2022</i>	34 €
DOMAINE OTT <i>Provence - 2022</i>	80 €
DOMAINE VACCELLI <i>AOC Ajaccio - 2021</i>	44 €
MAGNUM CLOS TEDDI <i>Patrimonio - 2022</i>	70 €

## VINS ROUGES

PETRA BIANCA - <i>CUVÉE VINTI LEGNA BIO</i> <i>Figari - 2018</i>	45 €
CLOS CANERECCIA - <i>CUVÉE DES PIERRES</i> <i>Aleria - 2019</i>	32 €
DOMAINE ALZIPRATU - <i>PUMONTE</i> <i>Calvi - 2022</i>	58 €
DOMAINE ALZIPRATU - <i>PUMONTE</i> <i>Calvi - 2010</i>	80 €
CLOS CANARELLI <i>Figari - 2020</i>	60 €
CLOS TEDDI - <i>GRANDE CUVEE</i> <i>Patrimonio - 2021</i>	55 €
CLOS CANERECCIA - <i>CUVÉE SOPHIE</i> <i>Aleria - 2019</i>	80 €
DOMAINE VACCELLI <i>AOC Ajaccio - 2021</i>	60 €
DOMAINE VACCELLI - <i>CUVÉE GRANIT *</i> <i>AOC Ajaccio - 2020</i>	120 €
DOMAINE SAPARALE - <i>CASTEDDU</i> <i>Sartène - 2021</i>	45 €
DOMAINE GÉRIN CÔTE ROTIE « <i>LES GRANDES PLACES</i> » * <i>vallée du Rhône - 2020</i>	290 €
CHATEAU NEUF DU PAPE « <i>HOMMÂGE À JACQUES PERRIN</i> » * <i>Rhône - 2016</i>	520 €

\* nombre de bouteilles limité, nous consulter.

## CHAMPAGNES

LAURENT PERRIER LA CUVÉE	90 €
ROEDERER BRUT	110 €
BOLLINGER	190 €
LAURENT PERRIER LA CUVÉE ROSÉ	180 €
BILLECART SALMON BLANC DE BLANC	160 €
CATTIER BLANC DE BLANC	130 €
DOM PERIGNON BRUT - 2013	380 €
DOM PERIGNON ROSÉ - 2005	700 €
MAGNUM BILCART SALMON BRUT	200 €