



SANTA GIULIA

Carte

Cuisine proposée par notre Chef Francesco Coppola

Entrées et Salades

VITELLO TONNATO	22 €
<i>Fines tranches de veau rôtie, mayonnaise maison aux thons</i>	
BURRATA 	21 €
Burratina origine Puglia, tomates cerises rôties, olives et pistou	
INSALATA DI MARE	26 €
<i>Seiches, fenouil, poulpes, moules, petite gambas, persil et citronnelle</i>	
CARPACCIO DE LOUP	24 €
<i>Loup, piment d'espelette, huile d'olive, zest de citron, ciboulette</i>	
GAMBAS CROUSTILLANTES	22 €
<i>Gambas panées panko, mayonnaise épicé préparée par notre chef</i>	
SALADE CESAR <i>façon Bar plage</i>	24 €
<i>Salade romaine, poulet cuit basse température, bacon, tomates confites, croutons, parmesan, sauce maison</i>	
MELANZANA FRITTA 	17 €
<i>Aubergine frite, sauce tomate, parmesan, stracciatella, basilic</i>	
LA MAMINA <small>Vegan</small>	20 €
<i>Salade de belles tomates pleine terre, avocat, olives, pickles d'oignons rouges</i>	
SALADE VEGAN	23 €
<i>Choux rouge, courgettes, carottes, avocat, riz sauvage, betteraves, graines de courge, pois chiches frits</i>	

La Terre

ENTRECÔTE env. 300g 36 €
Maturée 40 jours par notre boucher Jean-François Bacciocchi
Origine France

COQUELET RÔTI 36 €
Coquelet mariné cuit basse température puis roti

TARTARE DE BOEUF coupé au couteau 25 €
Moutarde, mayonnaise maison, cornichons, câpres, oignons

CÔTE DE BŒUF 1KG200 130 €
Maturée 40 jours par notre boucher Jean François Bacciocchi
Origine France

BURGER BAR PLAGE ✓ 22 €
Pain brioché artisanale, steak de pomme de terre, quinoa, légumes, confiture oignons rouges, balsamique, épinard et sauce Bar Plage

TAGLIOLINI TOMATE ET STRACCIATELLA ✓ 26 €
Pâtes fraîches, sauce à la tomate cerise et stracciatella

La Mer

LOUP ENTIER env. 500G 39 €
Label rouge - Origine Corse

POULPE à la plancha 32 €
Pomme de terre grenaille, pousses d'épinards, tomates cerises confites

TAGLIOLINI AUX GAMBAS 29 €
Bisque de gambas maison, courgettes, citron

LANGOUSTE GRILLÉE 24 €/100g
Pêchée à Bonifacio par nos pêcheurs

PÊCHE LOCALE selon arrivage, pêché par pêcheurs de Bonifacio 13 €/100g
Pagre, Mérou, Chapon, Denti, Rouget, Sard, Loup...
Accompagné de légumes et pomme de terre grenaille

PLAT ENFANT (jusqu'à 10 ans) 16 €
Steak haché du boucher et frites
ou Penne a la sauce tomate
ou Poisson gratiné au four et pomme de terre grenaille

Pizze

de Simone Marinelli

MARGHERITA	✓	22 €
<i>Tomates San Marzano, mozzarella di fior di latte, basilic</i>		
BUFFALINA	✓	24 €
<i>Tomates San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, basilico</i>		
CAPRICCIOSA		25 €
<i>Tomates San Marzano, mozzarella di fior di latte, jambon blanc sans nitrite, champignons frais, olives noires</i>		
DIABOLO IN ME		25 €
<i>Tomates San Marzano, mozzarella di fior di latte, chorizo</i>		
PORTO NOVO		26 €
<i>Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, tomme de brebis, guanciale del trentino, oeuf de la ferme Valicella</i>		
SAPORI DI FORMAGGI	✓	25 €
<i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola OGP, emmental, copeaux de parmesan</i>		
TARTUFO	✓	30 €
<i>Truffès noires, mozzarella fior di latte, gorgonzola, sauce à la truffe</i>		
FOCCACIA BAR PLAGES	✓	10 €
<i>Focaccia, huile d'olive, sel et romarin</i>		

Desserts

Desserts proposés par notre chef pâtissière Sasha Dangles

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	16 €
<i>Seul ou à partager</i>	
LE FINGER CHOCOLAT	14 €
<i>Ganache chocolat et vanille, biscuit chocolat noir, coeur coulant caramel, glaçage chocolat noir et amandes</i>	
LA TARTELETTE FRAISE	14 €
<i>Sablé breton, crème légère verveine et fraises fraîches</i>	
LA TARTE CITRON MERINGUÉE	14 €
PAVLOVA EXOTIQUE	14 €
<i>Meringue, composée exotique, chantilly vanille et brunoise mangue ananas</i>	
TIRAMISÙ	14 €
<i>Préparé à table</i>	
AFFOGATO	12 €
<i>Glaces vanille et café</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES	12 €
<i>Tomme Corse ferme Valicela à Tarabucetta, confiture de figues</i>	



SANTA GIULIA

Carte

PETIT DEJEUNER

Petit déjeuner Bar Plage	17€
<i>Boisson chaude au choix, jus de fruit frais pressé, tartines, beurre et confiture, pain au chocolat et croissant</i>	
<i>Fromage Blanc, muesli, confiture de fraises</i>	10€

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café, café serré, décaféiné, noisette, café allongé	3€
Double café, Grand Crème	4€
Capuccino, café viennois, chocolat viennois	6€
Thé et infusions Dammann	4,5€
Chocolat Chaud	5€

EAUX MINÉRALES

St Georges 33cl	3,5€
Zilia 1 Litre	5€
Orezza 33cl	3,5€
Orezza 1 Litre	5€

BOISSONS FRAICHES

Coca, Coca Zéro, Limonade, Orangina, Ice tea, Liptonic, Shweppes tonic	5€
Fever Tree Tonic	6€
Redbull	6€
Jus de fruits Pago	4,5€
Orange, ACE, Tomate, Abricot, Fraise, Ananas, Pomme, Pêche	
Sirop Monin	3€
Menthe, Fraise, Citron, Grenadine, Pêche blanche, Kiwi, Orgeat, Passion	

JUS DE FRUITS FRAIS

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

APÉRITIFS

Verre de vin blanc grajonolo bio , vin rosé clos canareccia, vin rouge primitif	7€
Verre de vin supérieur clos teddi patrimonio, blanc, rosé et rouge	10€
Kir	8€
Kir royal	13€
Anis : Ricard, Casanis, Pastis 51	4€
Martini rouge / blanc / Cap Corse Mattei	6€
Americano	8€
Muscat, Muscat pétillant	7€
Coupe de champagne Deutz Brut	13€

BIERES

Pression

Pietra bionda 25cl / Paolina blanche 25cl	5€
Pietra bionda 50cl / Paolina blanche 50cl	9€

Bouteilles

Palazzu IPA	7€
Pietra ambrée	6€
Pietra summer session IPA bianca	8€
Bière Domaine de Murtoli blonde ou blanche	7€
Heineken	5€
Desperados	7€

ALCOOLS DIGESTIFS

Myrte, Châtaigne, Limoncellu	7€
Get 27	8€
Rhum Havana Ambrée Especial	8€
Rhum Don Papa, Diplomatico	10€
Rhum Zacapa XO	20€
Whisky Ballantines, Jack Daniels, Jameson	10€
Whisky Aberlour 12 ans	12€
Whisky Nina Coffey Grains	13€
Whisky Lagavulin 16 ans	17€
Whisky Hibiki Harmony	19€
Amaretto di saronno	8€
Eau de vie Poire Williams	9€
Armagnac VSOP / Calvados	12€
Cognac Hennessy XO	25€
Cognac VSOP	15€
Tequila Camino	8€
Tequila Patron Silver	15€
Tequila Don Julio	12€
Tequila Azul ripasoda	30€
Gin Mattei Immortel	12€
Gin Malfy Arancia	9€
Gin The Botanist	13€
Gin Hendricks	10€
Gin Monkeys	14€
Gin Comte de Grasse n°44	22€
Vodka Belvedere	10€

COCKTAILS

MOJITO	13€
<i>Rhum, cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante</i>	
MOJITO FRUIT (fraise, framboise, passion, mangue)	13€
<i>Rhum, cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante</i>	
CAÏPIRINHA	13€
<i>Cachaça, cassonade, citron vert</i>	
CAÏPIROSKA	13€
<i>Vodka, citron vert, cassonade</i>	
DAÏQUIRI	13€
<i>Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne</i>	
MARGUARITA	13€
<i>Tequila, cointreau, jus de citron vert, sucre de canne</i>	
PINA COLADA	13€
<i>Rhum, Purée de coco, jus d'ananas, crème</i>	
LONDON MULE	13€
<i>Gin, menthe fraîche, jus de citron vert, sucre de canne, Ginger beer</i>	
MOSCOW MULE	13€
<i>Vodka, jus de citron vert, Ginger beer</i>	
PORNSTAR MARTINI	15€
<i>vodka, liqueur de passion, fruits de la passion, sirop de vanille, shot de champagne</i>	
EXPRESSO MARTINI	13€
<i>Vodka, Kalhua, café, sirop de fève de Tonka</i>	
BELLINI	13€
<i>Purée de pêche, Prosecco</i>	
BLOODY MARY	13€
<i>Vodka, jus de tomate, jus de citron</i>	
GIN FIZZ	13€
<i>Gin, jus de citron vert, sucre de canne, tonic water</i>	
CAPO SPRITZ	13€
<i>Cap Corse, prosecco, eau pétillante</i>	
CAPO SPRITZ ROYAL	15€
<i>Cap Corse Champagne, eau pétillante</i>	
JUS DES TOX	13€
<i>Vodka, Pomme, carotte, gingembre</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOLS

VIRGIN MOJITO	10€
<i>Eau pétillante, Cassonade, citron vert, menthe fraîche</i>	
VIRGIN MOJITO FRUIT	11€
<i>Eau pétillante, Cassonade, citron vert, menthe fraîche, fraise</i>	
VIRGIN COLADA	10€
<i>Jus d'ananas, Purée de coco, crème</i>	
ERBA BARONA	10€
<i>Sirop de thym, jus de pamplemousse, eau gazeuse</i>	
ARANCIU	10€
<i>Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, jus de citron</i>	
U LIMONE	10€
<i>Jus de citron, puree de fruit de la passion, sirop de vanille</i>	

VINS & CHAMPAGNES

VINS BLANCS

PETRA BIANCA, CUVÉE VINTI LEGNA BIO AOP <i>Figari</i>	54 €
GRANAJOLO BIO, CUVÉE MONIKA <i>Porto Vecchio</i>	30 €
DOMAINE RENUCCI, CUVÉE VIGNOLA <i>Patrimonio</i>	40 €
CLOS TEDDI, GRANDE CUVÉE <i>Patrimonio</i>	46 €
DOMAINE PIERETTI, CUVÉE MARINE <i>Cap Corse</i>	63 €
CLOS CANERECCIA - CUVÉE SOPHIE <i>Aleria</i>	89 €
CLOS VENTURI - CUVÉE BRAMA <i>Centre Corse - 2022</i>	49 €
TARRA DI SOGNO* <i>Bonifacio</i>	80 €
DOMAINE VACHERON <i>Sancerre</i>	60 €
DOMAINE VACCELLI - CUVÉE GRANIT* <i>AOC Ajaccio - 2021</i>	120 €
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU* <i>Bourgogne</i>	290 €
MAGNUM CLOS TEDDI <i>Patrimonio</i>	80 €

VINS ROSES

PETRA BIANCA, CUVÉE VINTI LEGNA BIO <i>Figari</i>	39 €
CLOS CANERECCIA, CUVÉE DES PIERRES <i>Aleria</i>	30 €
GRANAJOLO BIO, CUVÉE MONIKA <i>Porto Vecchio</i>	30 €
PETIT CLOS CANARELLI <i>Figari</i>	34 €
CLOS TEDDI, GRANDE CUVÉE <i>Patrimonio</i>	42 €
DOMAINE ALZIPRATU - CUVÉE PUMONTE <i>Calvi</i>	38 €
DOMAINE DE PERRETTI DELLA ROCCA, CUVÉE COLETTE <i>Figari</i>	38 €
DOMAINE VACCELLI <i>AOC Ajaccio - 2021</i>	48 €
DOMAINE OTT <i>Provence</i>	80 €
MAGNUM CLOS TEDDI <i>Patrimonio</i>	70 €
MAGNUM VACCELLI <i>AOC Ajaccio - 2022</i>	140 €

VINS ROUGES

PETRA BIANCA, CUVÉE VINTI LEGNA BIO AOP CORSE FIGARI	45 €
<i>Figari</i>	
CLOS CANERECCIA - CUVÉE DES PIERRES	30€
<i>Aleria</i>	
DOMAINE ALZIPRATU, PUMONTE	58 €
<i>Calvi</i>	
DOMAINE SAPARALE CASTEDDU	45 €
<i>Sartène</i>	
CANARELLI - TARRA D'ORASI	250 €
<i>Figari</i>	
CLOS TEDDI GRANDE CUVÉE	55 €
Patrimonio	
CLOS CANERECCIA CUVÉE SOPHIE	80 €
<i>Aleria</i>	
CLOS TEDDI « UNE ETE DANS LE DESERT »	42 €
Patrimonio	
DOMAINE VACCELLI	60 €
<i>AOC Ajaccio - 2021</i>	
DOMAINE VACCELLI - CUVÉE GRANIT *	120 €
<i>AOC Ajaccio - 2021</i>	
DOMAINE GÉRIN CÔTE ROTIE « LES GRANDES PLACES » *	290 €
<i>Vallée du Rhône - 2020</i>	
CHATEAU NEUF DU PAPE « HOMMÂGE A JACQUES PERRIN » *	520 €
<i>Rhône - 2016</i>	

CHAMPAGNES

DEUTZ BRUT	100 €
DEUTZ ROSÉ	130 €
ROEDERER	110 €
BOLLINGER	190 €
DOM PERIGNON BRUT - 2013	360 €
DOM PERIGNO ROSÉ - 2005	700 €
LAURENT PERRIER « LA CUVÉE » BRUT	100 €
BILLECART SALMON BLANC DE BLANC	160 €
MAGNUM BILLECART SALMON BRUT	200 €
DOM PERIGNON ROSÉ	700 €