



*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 ne 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 cœur 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.*

*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

Cuisine proposée par notre Chef Francesco Coppola

Entrées

VITELLO TONNATO 1,2,3	22 €
<i>Fines tranches de veau rôtie, mayonnaise maison aux thons, câpres, pickles d'oignons</i>	
MELANZANA FRITTA 6,4	17 €
<i>Tranches d'aubergines frites, sauce tomate, parmesan, stracciatella, basilic</i>	
BURRATA 3	22 €
<i>Burratina origine Puglia, tomates cerises rôties, olives et pistou</i>	
CARPACCIO DE LOUP 1	24 €
<i>Loup, piment d'Espelette, huile d'olive, zest de citron, ciboulette, fleur de sel</i>	
GAMBAS CROUSTILLANTES 1	22 €
<i>Gambas panées panko, mayonnaise épicée préparée par notre chef</i>	

Salades

INSALATA DI MARE 1	24 €
<i>Seiches, fenouil, poulpes, moules, petites gambas, persil et citronnelle</i>	
LA MAMINA Végan 6	20 €
<i>Salade de belles tomates pleine terre, avocat, olives, pickles d'oignons rouges</i>	
SALADE CESAR façon Bar plage 1,2,6	23 €
<i>Salade romaine, poulet cuit basse température, bacon, tomates cerises, croutons, parmesan, œuf mollet, sauce maison</i>	
SALADE VEGAN 5	23 €
<i>Choux rouge, courgettes, carottes, avocat, riz basmati au curcuma, graines de courge, pois chiches frits, betteraves</i>	

La Terre

TARTARE DE BOEUF	25 €
<i>Tende de tranche, coupé au couteau origine France, Moutarde, mayonnaise maison, cornichons, câpres, pickles d'oignons et noisettes de Cervioni</i>	
COQUELET ENTIER RÔTI	33 €
<i>Coquelet mariné cuit basse température puis rôti</i>	
ENTRECÔTE env. 350g	34 €
<i>Maturée 40 jours par notre boucher Jean-François Bacciocchi Origine France</i>	
BURGER BAR PLAGE 2,6	22 €
<i>Pain brioché artisanale, steak de pomme de terre, quinoa, légumes, confiture oignons rouges, balsamique, épinard et sauce Bar Plage</i>	
CÔTE DE BŒUF 1KG200 à partager à deux	130 €
<i>Maturée 40 jours par notre boucher Jean François Bacciocchi Origine France</i>	

La Mer

PÊCHE LOCALE selon arrivage, pêché par pêcheurs de Bonifacio	13 €/100g
<i>Pagre, Mérou, Chapon, Denti, Rouget, Sar, Loup ... Accompagné de légumes et pomme de terre grenaille</i>	
LOUP ENTIER env. 500G	39 €
<i>Label rouge - Origine Corse</i>	
POULPE à la plancha	32 €
<i>Pomme de terre grenaille, pousses d'épinards, tomates cerises confites</i>	
LANGOUSTE GRILLÉE	24 €/100g
<i>Pêchée à Bonifacio par nos pêcheurs – servi avec des pâtes</i>	

Les Pâtes

TAGLIOLINI TOMATE ET STRACCIATELLA 2,6	22 €
<i>Pâtes fraîches, sauce à la tomate Datterini Siciliane, stracciatella et pistou</i>	
TAGLIOLINI AUX GAMBAS	29 €
<i>Pâtes fraîches, gambas, bisque de gambas maison, courgettes, citron</i>	

Pizze

de Simone Marinelli

MARGHERITA	22 €
<i>Tomates San Marzano, mozzarella di fior di latte, basilic</i>	
BUFALINA	24 €
<i>Tomates San Marzano, mozzarella di buffala campana DOP, basilic</i>	
NAPOLITANA	24 €
<i>Tomates San Marzano, mozzarella di fior di latte, anchois, câpres, olives noires, origan</i>	
CAPRICCIOSA	24 €
<i>Tomates San Marzano, mozzarella di fior di latte, jambon blanc sans nitrite, champignons frais, olives noires</i>	
DIABOLO IN ME	24 €
<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>Truffes noires, mozzarella fior di latte, gorgonzola, sauce à la truffe</i>	
FOCCACIA BAR PLAGE	10 €
<i>Focaccia, huile d'olive, sel et romarin</i>	

Plat enfant

Au choix (Jusqu'à 10 ans)

16 €

STEACK HACHÉ FRAIS DU BOUCHER ET FRITES

PENNE À LA SAUCE TOMATE

POISSON GRATINÉ AU FOUR ET POMME DE TERRE GRENAILLE

Allergènes : 1. poissons/crustacés, 2. œuf, 3. produits laitiers, 4. fruits à coque, 5. soja, 6. Glutens

Desserts

Desserts proposés par notre chef pâtissière Sasha Dangles

AFFOGATO	8 €
<i>Glace vanille, espresso</i>	
LE FINGER CHOCOLAT 2,3,4	14 €
<i>Ganache chocolat et vanille, biscuit chocolat noir, cœur coulant caramel, glaçage chocolat noir, amandes, noisettes de Cervione</i>	
LA TARTELETTE FRAISE 2,3,4	14 €
<i>Sablé breton, crème légère verveine et fraises fraîches</i>	
LA TARTE AU CITRON 2,3	14 €
PAVLOVA EXOTIQUE 2,3	14 €
<i>Meringue, compotée exotique, chantilly vanille et brunoise mangue ananas</i>	
TIRAMISÙ 2,3,4	14 €
<i>Préparé à table</i>	
BABA À LA MYRTE et framboises	14 €
BELLE ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	16 €
<i>Seul ou à partager</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES	16 €
<i>Selon arrivage ; tomme de brebis ferme Valicella à Tarabucetta ou tomme de chèvre de François-Xavier Ferrandi, berger à Bavella et confiture de figues</i>	

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 ?

La boule 4 €

Vanille, chocolat, fraise, ananas, pêche, poire, nucciola (noisette de Cervione), yogourt

Petite faim l'après midi

De 16h à 20h

GAMBAS CROUSTILLANTES ^{1,2,6} <i>Gambas panées panko, mayonnaise épicée préparée par notre chef</i>	22 €
BURRATA ³ <i>Burratina origine Puglia, tomates cerises rôties, olives et pistou</i>	22 €
SALADE CESAR façon Bar plage ^{1,2,6} <i>Salade romaine, poulet cuit basse température, bacon, tomates cerises, croutons, parmesan, œuf mollet, sauce maison</i>	23 €
ASSIETTE DE FROMAGES ³ <i>Selon arrivage ; tomme de brebis de la ferme Valicella à Tarabucetta ou tomme de chèvre de François-Xavier Ferrandi à Bavella et confiture de figues</i>	16 €
BELLE ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>Seul ou à partager</i>	16 €

Champagnes

	75CL	150CL
--	------	-------

AYALA	90 €	–
ROEDERER	95 €	–
DEUTZ BRUT	100 €	–
DEUTZ ROSÉ	130 €	–
BILLECART SALMON BRUT	100 €	200 €
BILLECART SALMON BLANC DE BLANC	160 €	–
LAURENT PERRIER « LA CUVÉE » ROSÉ	170 €	–
BOLLINGER	150 €	–
DOM PERIGNON BRUT 2013*	420 €	–
DOM PERIGNON ROSÉ 2005*	700 €	–

Vins Blancs

	75CL	150CL
GRANAJOLO BIO - CUVÉE MONIKA <i>Porto Vecchio</i>	30 €	–
PETRA BIANCA - CUVÉE VINTI LEGNA BIO AOP <i>Figari</i>	56 €	–
DOMAINE CLOS CANARELLI - LE CLOS <i>Figari</i>	70 €	–
DOMAINE CLOS CANARELLI - AMPHORA <i>Figari</i>	95 €	–
DOMAINE DE PERETTI DELLA ROCCA, CUVÉE COLETTE <i>Figari</i>	59 €	–
DOMAINE ZURIA - CUVÉE INITIALE <i>Porto Vecchio</i>	75 €	–
DOMAINE RENUCCI - CUVÉE VIGNOLA <i>Patrimonio</i>	40 €	–
CLOS TEDDI - GRANDE CUVÉE <i>Patrimonio</i>	57 €	–
CLOS TEDDI <i>Patrimonio</i>	–	80 €
DOMAINE BUZZO - ROCCA GIANCA <i>Bonifacio</i>	51 €	–
TARRA DI SOGNO* <i>Bonifacio</i>	95 €	–
DOMAINE PIERETTI - CUVÉE MARINE <i>Cap Corse</i>	55 €	–
CLOS CANERECCIA - CUVÉE SOPHIE <i>Aleria</i>	105 €	–
CLOS VENTURI - CUVÉE BRAMA <i>Centre Corse – 2022</i>	49 €	–
DOMAINE VACHERON <i>Sancerre</i>	60 €	–
DOMAINE VACCELLI - CUVÉE GRANIT* <i>AOC Ajaccio - 2021</i>	120 €	–
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU* <i>Bourgogne</i>	290 €	–

Vins Rosés

75CL

150CL

CLOS CANERECCIA, CUVÉE DES PIERRES <i>Aleria</i>	29 €	–
PETIT CLOS CANARELLI <i>Figari</i>	35 €	–
CLOS FINIDORI Bio <i>Figari</i>	35 €	–
DOMAINE DE PERRETTI DELLA ROCCA - CUVÉE COLETTE <i>Figari</i>	42 €	–
PETRA BIANCA, CUVÉE VINTI LEGNA Bio <i>Figari</i>	43 €	–
DOMAINE CLOS CANARELLI - LE CLOS <i>Figari</i>	50 €	–
GRANAJOLO BIO, CUVÉE MONIKA <i>Porto Vecchio</i>	32 €	–
NAPOLEON BONAPARTE-CUVÉE ARGENTELLA <i>AOP Calvi</i>	39 €	–
DOMAINE ALZIPRATU - CUVÉE PUMONTE <i>Calvi</i>	42 €	–
CLOS TEDDI - GRANDE CUVÉE <i>Patrimonio</i>	42 €	–
CLOS TEDDI <i>Patrimonio</i>	–	80 €
DOMAINE VACCELLI <i>AOC Ajaccio - 2021</i>	48 €	120 €
DOMAINE ZURIA ARIA <i>Bonifacio</i>	35 €	–
DOMAINE PIERETTI - CUVÉE MARINE <i>Cap Corse</i>	40 €	–
DOMAINE OTT <i>Provence</i>	80 €	–

Vins Rouges

	75CL	150CL
CLOS CANERECCIA - CUVÉE DES PIERRES <i>Aleria</i>	29 €	–
CLOS CANERECCIA - CUVÉE SOPHIE <i>Aleria</i>	99 €	–
GRANAJOLO BIO - CUVÉE MONIKA <i>Porto Vecchio</i>	30 €	–
CLOS FINIDORI BIO <i>Figari</i>	42 €	–
PETRA BIANCA - CUVÉE VINTI LEGNA- BIO AOP CORSE <i>Figari</i>	55 €	–
DOMAINE DE PERRETTI DELLA ROCCA - CUVÉE COLETTE <i>Figari</i>	60 €	–
CANARELLI - TARRA D'ORASI * <i>Figari</i>	250 €	–
DOMAINE ALZIPRATU - PUMONTE <i>Calvi</i>	52 €	–
DOMAINE SAPARALE CASTEDDU <i>Sartène</i>	45 €	–
CLOS TEDDI - GRANDE CUVÉE <i>Patrimoine</i>	55 €	–
CLOS TEDDI « UNE ETE DANS LE DESERT » <i>Patrimoine</i>	42 €	–
CLOS TEDDI <i>Patrimoine</i>	–	80 €
DOMAINE CASTELLU D'ALBA - CUVÉE CHAPELLE <i>Centre Corse</i>	80 €	–
CLOS VENTURI - CUVÉE BRAMA SCIACARELLU <i>Centre Corse</i>	50 €	–
CLOS VENTURI - CUVÉE CANTINONE <i>Centre Corse</i>	72 €	–
CLOS CANARELLI - AMPHORA <i>Bonifacio</i>	110 €	–
DOMAINE ZURIA - SPINELLA <i>Bonifacio</i>	105 €	–
DOMAINE VACCELLI - CUVÉE GRANIT * <i>AOC Ajaccio - 2021</i>	120 €	–
DOMAINE GÉRIN CÔTE ROTIE « LES GRANDES PLACES » * <i>Vallée du Rhône - 2020</i>	290 €	–
CHATEAU NEUF DU PAPE - CH. DE BEAUCASTELLE « HOMMÂGE A JACQUES PERRIN » * <i>Rhône - 2018</i>	790 €	–



SANTA GIULIA

Carte

PETIT DEJEUNER

Petit déjeuner Bar Plage 17€
Boisson chaude au choix, jus de fruit frais pressé, tartines, beurre et confiture, viennoiseries

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 5€
Fever Tree Tonic, Redbull 6€
Jus de fruits Pago 4,5€
Orange, ACE, Tomate, Abricot, Fraise, Ananas, Pomme, Pêche
Sirop Monin ; Menthe, Fraise, Citron, Grenadine, Pêche blanche, Kiwi, Orgeat, Passion 3€

JUS DE FRUITS FRAIS

Jus de fruits pressés 6€
Orange ou Citron ou Pamplemousse
Thé Glacé fait maison, café frappé 6€
Jus détox 12€
Pomme, carotte, gingembre
Green détox 12€
Pomme, citron vert
Jus de fruits frais 12€

APÉRITIFS

Verre de vin blanc Granajolo bio , vin rosé clos Canareccia, vin rouge Primizia	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€
Muscat, Muscat pétillant	7€
Coupe de champagne Deutz Brut	13€

BIERES

Pression

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

Bouteilles

Paolina IPA	7€
Pietra ambrée	6€
Pietra bionda sans alcool 0,5%	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€
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 Nikka Coffey Grains	13€
Whisky Lagavulin 16 ans	17€
Whisky Hibiki Harmony	19€
Amaretto di saronno	8€
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 fraiche, eau pétillante</i>	
MOJITO FRUIT (fraise, framboise, passion,)	14€
<i>Rhum, cassonade, citron vert, menthe fraiche, 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>	

COCKTAILS SIGNATURES

SANTA GIULIA	14€
<i>Vodka, curaçao, sirop de pêche blanche, jus de citron, limonade</i>	
PORTO NOVO	14€
<i>Mezcal, citron vert, sirop de pomme verte, infusion basilic, jus de pomme, ginger beer</i>	
BAVELLA	14€
<i>Vodka, purée de fraise, jus de pomme, amaretto, citron vert</i>	
ERBA BARONA	14€
<i>Gin Mattei immortel infusé au thym, sirop de lavande, jus de citron, myrte</i>	
FIUMINALE	14€
<i>Tequila, miel, jus d'ananas, citron vert</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOLS

DALIDA	11€
<i>Jus de pamplemousse, citron vert, sirop d'hibiscus, fever tree tonic</i>	
BALISTRA	11€
<i>Jus de citron, grenadine, miel, gingembre, ginger beer</i>	
ARASU	11€
<i>Purée de pêche, jus de passion, citron vert, menthe fraîche</i>	
PIANA	10€
<i>Jus de citron, purée de fruit de la passion, sirop de vanille</i>	
VIRGIN MOJITO	11€
<i>Eau pétillante, Cassonade, citron vert, menthe fraîche</i>	
VIRGIN MOJITO FRUIT	12€
<i>Eau pétillante, Cassonade, citron vert, menthe fraîche, fraise</i>	
VIRGIN COLADA	11€
<i>Jus d'ananas, Purée de coco, crème</i>	

PROGRAMME DE LA SAISON

Concerts Live :

08/07 WATERMELON - pop et variété corse

16/07 SNAIL - pop

23/07 WATERMELON - pop et variété corse

26/07 SNAIL - pop

29/07 I PIGNOTTI pop et variété corse

05/08 WATERMELON - pop et variété corse

12/08 WATERMELON - pop et variété corse

17/08 YANN MULLER DJ (sur reservation)

19/08 WATERMELON - pop et variété corse

23/08 SOIRÉE CAP CORSE MATTEI - DJ

03/09 WATERMELON - pop et variété corse

Soirées De Renava au Pavillon du Bar Plage

De Renava présente le Pavillon du Bar Plage.

Commandé à l'artiste Alexandre Bavard lors de sa résidence pour la biennale, le Pavillon, un écrin en bord de mer (à 100 mètres à droite du Bar Plage), accueille la création contemporaine et expérimentale au coeur de la plage de Santa Ghjulia, l'un des plus beaux rivages de la Méditerranée.

Programme d'art vidéo présentant des œuvres internationales sélectionnées par la biennale sur le thème de la chute des empires, les Vidéodromes sont des cycles de projection qui se divisent en deux parties: une présentation d'oeuvres vidéos suivie de DJ sets qui mettent la plage au coeur de la scène artistique contemporaine, pour des couchers de soleil entre art, nature et émergence.

Au Pavillon du Bar Plage :

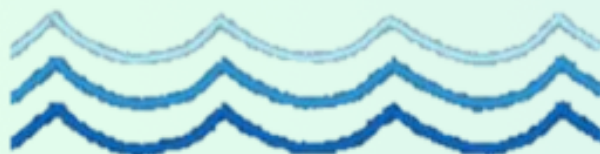
Samedi 13 juillet

Vendredi 2 août

Samedi 7 septembre



Venez découvrir
la boutique éphémère
du Bar Plage
jusqu'au 15 septembre



Laurette



Plongez dans l'univers de la mode
personnalisée.

Laurette chine et brode des looks
vintages

Découvrez de nombreux petits
créateurs



CUSTOMIZED WITH LOVE
IN CORSICA



3, Boulevard Wilson
20260 CALVI



@Lauretteshop_calvi