



# LE TORREMARÉ



# CARTE BOISSONS

## SOFTS

JUS DE FRUITS 20CL	4,00 €
SODAS 25CL	3,50 €
LIMONADE 25CL	4,00 €
SIROP A L'EAU 20CL	2,00 €
SUPP SIROP	0,20 €

## BIERES

PRESSION PIETRA BLONDE 25CL	4,00 €
PRESSION PIETRA BLONDE 50CL	8,00 €
PIETRA AMBREE 25CL	5,00 €
HEINEKEN 25CL	3,00 €
PAOLINA BLANCHE 33CL	7,00 €
PAOLINA TRIPLE 33CL	7,00 €

## APERITIFS & VINS

CAP CORSE ROUGE, BLANC 5CL	5,50 €
MARTINI ROUGE, BLANC, ROSE 5CL	5,00 €
CAMPARI 5CL	5,00 €
SUZE 4CL	5,00 €
MUSCAT PETILLANT 10CL	5,50 €
MUSCAT DU CAP CORSE 10CL	5,50 €
PASTIS, RICARD, CASANIS, 2CL	2,50 €
VERRES DE VIN - A PARTIR DE	5,00 €
COUPE DE CHAMPAGNE 10CL	15,00 €

## ALCOOLS

GIN MATTEI 4CL	5,50 €
GET 27 4CL	5,00 €
COGNAC 4CL	7,50 €
ARMAGNAC 4CL	7,00 €
WHISKY P&M 4CL	7,00 €
BALLANTINES 4CL	5,50 €
RHUM HAVANA 4CL	5,50 €
RHUM DON PAPA 4CL	8,50 €
DIPLOMATICO 4CL	8,00 €
VODKA 4CL	5,00 €
CALVADOS 4CL	8,00 €



## COCKTAILS

SPRITZ VERSION CORSE	10,00€
MOJITO	10,00€
CAPO SPRITZ	10,50€
GIN TONIC HIBISCUS	11,00€
SAINT-GERMAIN	10,00€
A BASE DE LIQUEUR DE SUREAU ET MUSCAT PETILLANT	
PARFUM DES ILES (SANS ALCOOL)	8,50€

## EAUX

ZILIA 33CL	2,50 €
ZILIA 1L	5,00 €
OREZZA 33CL	3,50 €
OREZZA 1L	6,00 €

# CARTE DES PLATS

## TAPAS

Bocconcini frits 8€ 

Empanada argentine (chausson farci à la viande) 3€ l'unité

Patatas bravas 8€ 

Planche de jambon cru ou coppa, artisanaux de Henri et Christian Benigni 12€ 

Moules farcies 11€

Beignets de fromage frais 10€ 

## Entrées et salades

Tataki de thon rouge   18,50 €

Carpaccio d'espadon fumé   17,50 €

Burrata bowl  19,00 €

Burratina, pâtes, tomates séchées, tomates, pignons de pin, pesto

Poke bowl au saumon 21,00 €

Riz, avocat, concombre, Philadelphia®, oignons frits, sauce soja sucrée

Salade César 18,00 €

Poulet pané, laitue, croûtons, oeuf, parmesan, tomates cerises et sauce César maison

 : végétarien

 : sans gluten

 : sans lactose

## Notre vivier

Homard bleu de Bretagne	14,00€/100G*
Langouste du Cap Corse	20,00€/100G*

\*Les homards et langoustes sont vendus uniquement à la pièce. Le poids varie selon l'arrivage. Notre équipe vous renseignera sur les pièces disponibles et leurs poids.

## Côté mer

Linguine aux palourdes *	24,00 €
Risotto à l'encre de seiche et fruits de mer *	26,00 €
Tentacule de poulpe grillée, purée de patates douces, sauce aigre douce *	31,00 €
Loup corse en croûte, ratatouille, écrasé de pommes de terre	27,00 €
Moules marinières **	19,50 €
Linguine au demi-homard	39,00 €
Linguine demi-langouste – Prix sur demande	

## Côté terre

Bavette angus grillée, frites, sauce poivre ou chimichurri au choix *	23,00 €
Burger frites	20,00 €
Steak haché, tome corse, oignons caramélisés, pickles maison, sauce au poivre	
Linguine au pesto de courgettes 	18,00 €
Escalope de poulet façon milanaise, linguine sauce tomate pesto	22,00 €

 : végétarien

\* : sans gluten

\* : sans lactose

## Desserts

Assiette de fromages corses	13,00 €
Tiramisu traditionnel	9,00 €
Crème brûlée à la vanille	11,00 €
Café gourmand (ou thé ou digestif)	À PARTIR DE 10,00 €
Salade de fruits	10,00 €



Parce que nous travaillons avec des produits frais, certains plats peuvent être indisponibles.

Notre équipe est là pour renseigner.

# Bon appitittu !



# CARTE DES VINS

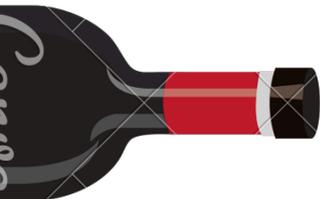
## VINS ROUGES

### PATRIMONIO



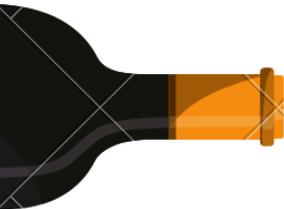
Domaine Gentile		53€
Domaine San Quilico	25€	36€
Domaine Leccia		53€
Domaine Giacometti		36€
Domaine d'E Croce vsig		53€

### CALVI



Clos culombu	27.5€	37€
--------------	-------	-----

### AJACCIO



Clos Ornasca		34€
--------------	--	-----

### SARTENE

Domaine San Micheli		41€
Domaine Sant Armettu		35€
Domaine Sant Armettu cuvée Myrtus		75€

### VINS DE CORSE

Domaine Vico "Le bois du cerf"		35€
--------------------------------	--	-----

### LES PEPITES

Domaine Vico "Cantinone" 2018		88€
Domaine Vaccelli "granit 174"		156€

# VINS BLANCS

## CAP CORSE

Domaine Pieretti	46€
Domaine Pieretti Cuvée Marine	54€

## PATRIMONIO

Domaine Novella	38€	
Domaine Gentile	55€	
Domaine San Quilico	26€	38€

## CALVI

Clos Culombu	27,5€	37€
--------------	-------	-----

## SARTENE

Domaine San Micheli	42€
Domaine Sant Armettu Rosumarinu	41€

## VINS DE CORSE

Domaine Vico "Le bois du cerf"	36€
--------------------------------	-----

## LES PEPITES

Clos Venturi "Altare" 2018	105€
Tarra di sognu 2019	56€
Domaine Vaccelli "granit"	112€

# VINS ROSES

## PATRIMONIO

Domaine Giacometti	36€	
Domaine San Quilico	25€	34€

## CALVI

Clos Culombu	27,5€	37€
--------------	-------	-----

## AJACCIO

Clos Ornasca	34€
--------------	-----

## SARTENE

Domaine San Micheli	38€
Domaine Sant Armettu	35€

## VINS DE CORSE

Domaine Mondange "Primizia"	24€
Domaine Vico "Le bois du cerf"	31€
Domaine Castellu d'Alba	44€



# CHAMPAGNES

Ayala "Brut majeur"	92€
Bollinger "Spécial Cuvée"	115€
Bollinger "La grande année 2012"	220€
Dom Pérignon 2012	255€
Flûte de champagne Philipponat "Royale réserve non dosé"	15€

## Pour terminer votre repas...

<b>LIQUEUR 4CL</b>	<b>6€</b>
CHATAIGNE, CEDRAT, MYRTE, LIQUEUR BLANCHE DE MYRTE, LIQUEUR DU MAQUIS, LIMONCELLO	
<b>EAU DE VIE 4CL</b>	<b>8€</b>
MARC DE RAISIN, CEDRAT, MYRTE, CHATAIGNE	
<b>CAFE</b>	<b>2,00€</b>
<b>NOISETTE</b>	<b>2,20€</b>
<b>CAFE CREME</b>	<b>2,50€</b>
<b>THE &amp; INFUSIONS</b>	<b>3,50€</b>

A bientôt!