



Pool House

BAR - RESTAURANT

CUISINE CORSE & DU MONDE

SALADES - PLATS VÉGÉTARIENS

PÂTES- BURGERS - FINGER FOOD

La carte change tous les jours pour s'adapter aux **fruits et légumes de saison**. C'est pourquoi, vous trouverez le menu du jour écrit sur l'ardoise.

Nous essayons d'utiliser au maximum les **produits frais** provenant de **notre jardin**.





LES SOFTS

SODAS

Coca-Cola	3,0 €
Coca-Cola zéro	3,0 €
Ice-Tea Pêche	3,0 €
Liptonic	3,0 €

Limonade artisanale de Giallia (CORSE)

- Clémentine
- Verveine
- Cédra
- Framboise.

JUS DE FRUITS

Orange, Ananas, ACE, Tomate, Pomme.	3,0 €
Orange ou citron pressé	4,5 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,0 €
Décaféiné	2,0 €
Noisette	2,3 €
Double Espresso	3,5 €
Grand Crème	4,0 €
Café au lait	4,0 €
Cappucino	4,0 €
Thés et infusions au choix	3,0 €

LES EAUX

Saint Georges (33cl)	3,0 €
Saint Georges (1,5l)	4,5 €
Orezza (33cl)	3,5 €
Orezza (1l)	5,0 €

LES SIROPS

Sirop à l'eau	1,5 €
Supplément sirop	0,5 €



BOISSONS ALCOLISÉES

BIÈRES

Pietra Ambrée (CORSE)	3,5 €
Pietra Bionda (CORSE)	3,5 €
Bières artisanales Palazzu (CORSE)	
• <i>Blonde, Blanche,</i>	5,5 €
<i>Immortelle.</i>	
• <i>Chataigne, Muscatu,</i>	6,0 €
<i>Malvasia, I.P.A.</i>	
Panaché	3,0 €
Monaco	3,5 €

APÉRITIFS

Ricard (3cl)	3,0 €
Pastis (3cl)	3,0 €
Cap Corse (6cl)	4,0 €
Kir vin blanc (9cl)	5,0 €
Martini blanc (6cl)	4,0 €
Martini rouge (6cl)	4,0 €

ALCOOLS

Whisky Ballantine's	6,0 €
P&M (Whisky CORSE)	7,0 €
Vodka Absolut	6,0 €
Gin Gordon's	4,0 €
Gin Hendrik's	7,0 €
Rhum Saint James Ambré	6,0 €
Rhum Saint James Blanc	5,0 €

DIGESTIFS

Limoncello	5,5 €
Grand Marnier	6,0 €
Cognan Hennessy VS	7,0 €
Get 27	5,0 €
Liqueur Mavela	5,5 €
Eau de vie Mavela	6,0 €



SIGNATURES DRINKS

NOS RHUMS ARRANGÉS

Goût au choix: 4 €

Verveine
Fleur de citronnier & Vanille
Bouton de rose & Vanille
Romarin & Miel
Romarin, Piment & Gingembre
Romarin & Fraise
Romarin, Piment & Graines de Café
Cannelle & Fraise
Ananas Rôti
Banane flambée
Miel, Clémentine & Graines de Café
Kumkuat
Orange, Supr[^]me citron & Cannelle
Chouchou
Graines de Café
Mangue & Piment

NOS COCKTAILS

Les classiques : 9 €

Piña Colada
Mojito
Cuba libre
Gin Tonic

Notre sélection : 9 €

Gin Tonic Violette
Gin Tonic Framboise
Capo Spritz

LES MOCKTAILS (sans alcool)

Au choix : 7 €

Virgin Mojito
Virgin Colada
Orezza, framboises fraîches,
citrons pressés, sirop.



CARTE DES VINS



LE DOMAINE DE GRANAJOLO

Le vignoble a été planté en 1974 par Monika et André Boucher. D'une superficie de 20 hectares, il a toujours été conduit en agriculture biologique, une conviction d'André Boucher.

Il est situé sur des coteaux d'arène granitique à l'extrême sud-est de l'île à Sainte-Lucie de Porto-Vecchio. Il se compose essentiellement de cépages corses qui sont principalement le Niellucciu, le Sciaccarellu et le Vermentinu.

VINS ROUGES

50 cl 75 cl

Domaine de Granajolo, Cuvée Monika
Vin bio - AOP Corse Porto-Vecchio, 2015

18 €

Domaine de Granajolo, Cuvée le J
Vin bio - AOP Corse Porto-Vecchio, 2017

30 €

Domaine de Granajolo, Cuvée Sciaccarellu
Vin bio - AOP Corse Porto-Vecchio, 2018

28 €

VINS ROSÉS

Domaine de Granajolo, Cuvée Monika
Vin bio - AOP Corse Porto-Vecchio, 2020

12 € 18 €

VINS BLANCS

Domaine de Granajolo, Cuvée Monika
Vin bio - AOP Corse Porto-Vecchio, 2020

12 € 18 €

Domaine de Granajolo, Cuvée le J
Vin bio - AOP Corse Porto-Vecchio, 2017

30 €





Rejoignez-nous

@HOTELCOSTASALINA



 COSTA
SALINA
HÔTEL ***

