



NOS
SOFTS

EXPRESSO	2,40€
CAFÉ ALLONGÉ	2,40€
EXPRESSO DÉCAFÉINÉ	2,60€
NOISETTE	2,60€
DOUBLE EXPRESSO	4,20€
CAFÉ CRÈME	3,90€
CHOCOLAT CHAUD	4,50€
CAPPUCINO	4,70€
CHOCOLAT VIENNOIS	5,90€
CAFÉ VIENNOIS	5,90€
THÉ EARL GREY	4,60€
THÉ VERT GUNPOWDER	4,60€
THÉ VERT MENTHE	4,60€
APHRODITE	4,60€
Thé vert Darjeeling, Nepita, Gingembre.	
ÉTÉ CORSE	4,60€
Thé blanc, thé vert Sencha, saveurs de pêche, poire, abricot, hibiscus.	

NOS BOISSONS
CHAUDES

EAU PETILLANTE OREZZA 50CL	4,10€
EAU PETILLANTE OREZZA 1L	5,50€
EAU PLATE PLANCOËT 50CL	4,10€
EAU PLATE PLANCOËT 1L	5,50€
COCA-COLA/ COCA COLA ZÉRO 27,5CL	3,90€
SIROP À L'EAU 24CL	2,90€
DIABOLO 24CL	3,50€
JUS DE FRUITS 24CL	3,90€
THÉ GLACÉ MAISON 24CL	4,50€
ARANCIATA ROSSA 27,5 CL	4,60€
Limonade italienne à l'orange sanguine	
ARANCIATA 27,5 CL	4,60€
Limonade italienne à l'orange	
LIMONATA 27,5 CL	4,60€
Limonade italienne plus citronnée	



NOS VIRGIN COCKTAILS



LE CAMPOMORO	7,50€
Jus de pamplemousse, rooibos corse, confiture de figues et tonic.	
DIS-MOI OUI	7,50€
Jus d'ananas, sirop d'orgeat, ginger beer.	
FAIS-MOI ROUGIR	7,50€
Jus de fraises, coulis de framboises, sirop de cerises amarena, limonade.	
HONKY-TONKA	7,50€
Jus de mangue, sirop de fève de tonka maison, rooibos corse, ginger beer.	



NOS COCKTAILS, APÉRITIFS & DIGESTIFS

BALANCE TON POIVRE 9 €

Vin blanc corse de la Maison Paganelli (12cl)
Sirop de vanille, poivre, gingembre.

BONIFAST LOVE 9,90 €

Rhum Blanc (5cl), jus d'ananas, jus de fraise, lait de coco.

LE PAMPELLE UP 9,90 €

Gin l'Acrobate (4cl), liqueur de pamplemousse Pampelle (2cl), tonic, sirop d'hibiscus maison.

L'OISEAU DU MAQUIS 9,90 €

Rhum brun (5cl), Cap Mattei rouge (2cl), jus d'ananas, Citron vert et gingembre.

LE BAISER DE CORSE 9,90 €

Gin (4cl), menthe pastille (2cl), jus de fraise, citron vert, eau gazeuse.

LE PAMPLEMOUSSE SPRITZ 9,90 €

Aperol (5cl), Pampelle (3cl), jus de pamplemousse, Prosecco (10cl), eau gazeuse.

LE SPRITZ 9,50 €

Prosecco (12cl), Aperol (5cl), orange tranchée, eau gazeuse.

LE CAPO SPRITZ 9,50 €

Tarino bianco blanc et liqueur de myrthe (5cl), Prosecco (12cl), eau gazeuse.

SPRITZ FLOWER 9,90 €

Liqueur de sureau sauvage (5cl), prosecco (12cl), eau gazeuse

SPRITZ LIMONCELLO 9,90 €

Prosecco (12cl), limoncello (5cl), eau gazeuse

PINK SPRITZ 9,90 €

Limoncello (5cl), jus de fraise, citron, prosecco (12cl)

MOSCOW MULE 9,90 €

Vodka (5cl), citron vert, ginger beer.

BASIL SMASH 9,50 €

Gin l'Acrobate (5cl), jus de citron vert, Sirop de canne, basilic.

GIN TONIC 9,90 €

Gin l'Acrobate (5cl), tonic méditerranéen.

LOVE MARGARITA 9,90 €

Tequila (4cl), triple sec (2cl), jus de fraise, citron vert.

PORNSTAR MARTINI 9,90 €

Vodka (5cl), sirop de vanille, fruits de la passion, Prosecco (3cl).

EXPRESSO MARTINI 9,90 €

Vodka (5cl), liqueur de café (2cl), sirop fève de Tonka, expresso.

CASANIS (4cl) 7 €

CAP CORSE MATTEI (6cl) 6,50 €

RAPPO (6cl) 6,50 €

MUSCAT CORSE (10cl) 6,50 €

MUSCAT PÉTILLANT CORSE (12cl) 6,90 €

MUSCAT PÉTILLANT CORSE BTL (75cl) 39 €

KIR CORSE (12cl) 6,90 €

Vin blanc Maison Paganelli et liqueur de Mandarine

PROSECCO (12cl) 6,90 €

PROSECCO BTL (75cl) 39 €

MENTHE PASTILLE (5cl) 6,90 €

AMERICANO (5cl) 7,50 €

LIQUEURS CORSES (5cl) 8,50 €

AMARETTO (5cl) 8,50 €

GIN CORSE L'IMMORTTEL MATTEI (5cl) 12 €

WHISKY P.M TOURBÉ (5cl) 10,50 €

Distillerie Mavela 7 ans

WHISKY P.M SIGNATURE (5cl) 9,50 €

Distillerie Mavela 7 ans

CORSICAN COFFEE 10,50 €

Whisky P.M Corse (5cl), café, crème chantilly

NOS BIÈRES

PIETRA PRESSION (25cl) 4,50 €

PIETRA PRESSION (50cl) 7,90 €

PIETRA IPA PRESSION (25cl) 4,90 €

PIETRA IPA PRESSION (50cl) 8,50 €

PIETRA ROSSA PRESSION (25cl) 4,90 €

PIETRA ROSSA PRESSION (50cl) 8,50 €

LA PIETRA IPA BTLE (33cl) 6,50 €

LA PIETRA AMBRÉE BTLE (33cl) 6,50 €

LA PIETRA ROSSA BTLE (33cl) 6,50 €

LA COLOMBA BTLE (33cl) 6,50 €



NOS BONDS PRODUITS À DÉGUSTER À TOUTE HEURE

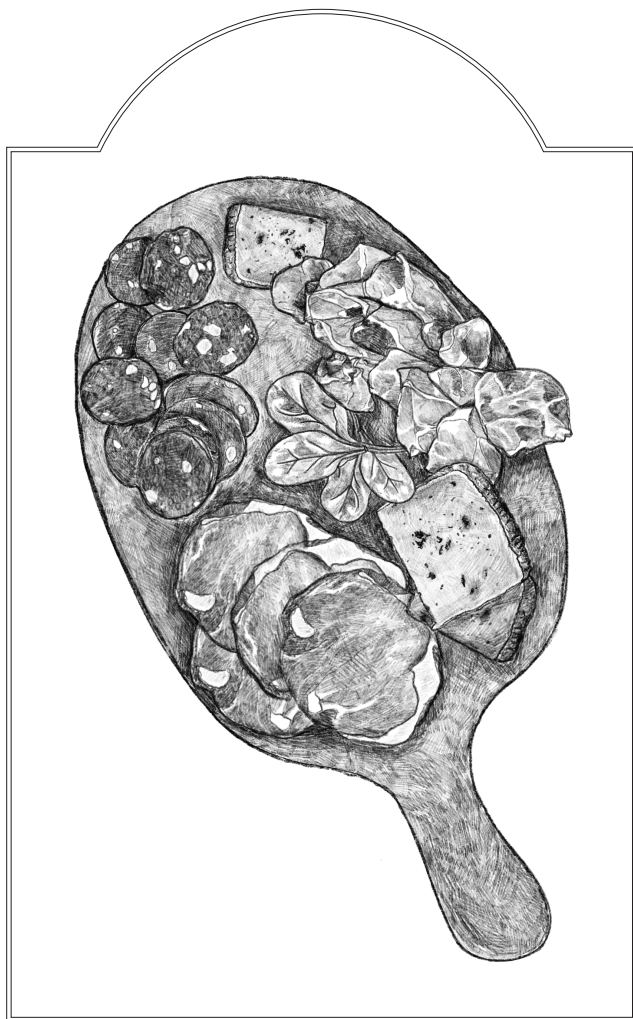
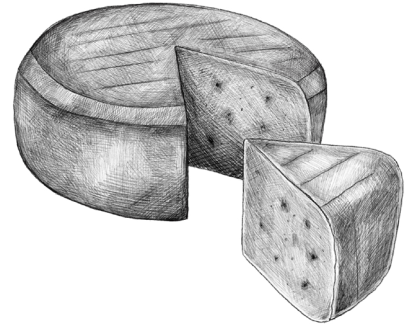
UNE TERRINE DE MON VILLAGE 10,50 €

À partager

1 BURRATA 2 POSSIBILITÉS 10,90 €

Au choix : pesto, tomates

BURRATA À LA TRUFFE  12,90 €



NOS PLANCHES À PARTAGER

LA SAINTE-TRINITÉ 15,90 €
Coppa, lonzu et saucisson de Pascal Flori (120g)

UN SOIR SUR LE GR  15,90 €
Notre sélection de fromages corses. (120g)

LA NUSTRALE GAGNANT 19,90 €
Coppa corse, Saucisson corse, Lonzu corse,
notre sélection de fromages corses, confiture. (200g)

Nous sélectionnons des viandes de qualité, issues de l'Union Européenne. **ATTENTION ALLERGIES :**
Nous agrémentons nos assiettes de vinaigre balsamique et Grana Padano.
Merci de nous prévenir en cas d'allergie ou intolérance.

MAISON
Bistrot



PAGANELLI
corse

NOS FORMULES DU MARCHÉ !

(Disponibles le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés,
hors carte, selon l'ardoise)

NOTRE PLAT DU MARCHÉ

15,90 €

1 plat au choix

NOS FORMULES DU MARCHÉ

19,90 €

Entrée + plat
OU Plat + dessert

25 €

Entrée + plat + dessert
+ café

MENU BAMBINO

12,90 €

Pasta au
choix, portion
enfant.

Panna cotta ou
moelleux au
chocolat

Sirop à l'eau
ou jus de
fruits



NOS ENTRÉES

LES PANISSES DE VICTOIRE 9 €

Galettes de pois chiches frites,
et sauce tartare anisée.

LES BEIGNETS DE MINA 9 €

Beignets traditionnels corses à la brousse de brebis,
aux courgettes, ketchup maison au miel corse
et aux herbes du maquis.

BURRATA DE SOLE 12 €

Burrata crémeuse accompagnée de pêches
blanches, mortadelle, olives taggiasche,
pesto de pistaches.

PLANCHE DE CHARCUTERIES CORSES 10 €

Notre sélection de charcuteries de notre
maître affineur Pascal Flori. (60g)

NOS PASTA

CARBONARA DI CORSICA 18,90 €

Recette traditionnelle à la pancetta (Pascal Flori
Charcuterie), tomme de brebis corse, et parmesan.

RAVIOLI FOLIE 18,90 €

Ravioli sardes farcis à la ricotta et au citron,
sauce tomatée et parmesan.

PACCHERI DI CALVI 18,90 €

Paccheri, crème de poivrons grillés, amandes
torréfiées au romarin, pecorinu, pancetta corse.

NOS SALADES

LA CASTA 17,90 €

Burrata, jambon serrano, vierge de légumes, graines
de courge, olives taggiasche et roquette.

LA CLAUDIA 17,90 €

Aubergines marinées à l'ail, origan,
poivrons rouges en pickles, roquette,
brousse de brebis au miel corse.

NAPOLÉON VS CÉSAR 18,90 €

Poulet mariné aux agrumes, mayonnaise
à la clémentine, copeaux de parmesan, croûtons
de pain, tomates cerises.

NOS PLATS



NOS SUPPLÉMENTS

JAMBON SERRANO 2,00 €

1/2 BURRATA 2,50 €

BURRATA 5,00 €

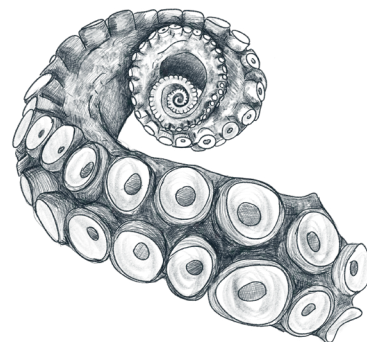


LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

LA PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE AU CHOIX 24,90 €
Tagliata de boeuf (fines tranches de boeuf servies à l'italienne),
pommes de terre grenailles, roquette, tomates séchées, olives
noires, copeaux de parmesan. Choix de sauce : sauce à la bière
Pietra corse, sauce ketchup corse, sauce tartare anisée.

AUBERGINE À LA BONIFACIENNE  18,90 €
Recette traditionnelle corse, aubergine farcie au fromage corse,
basilic, sauce tomate, vierge de légumes, parmesan et roquette.

LE PAGA POULPE 27,90 €
Tentacule de poulpe grillée, patatas frites, sauce N'duja,
vierge de légumes méditerranéens confits, roquette.



NOS DESSERTS

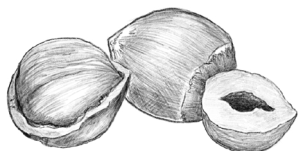
TIRAMISU AL CAFFÈ 9 €
Recette traditionnelle.

JOSÉPHINE DIT OUI 10 €
Mascarpone monté au coulis d'abricots, compotée
de pêches blanches, fruits secs caramélisés.

PAGA COTTA 9 €
Panna cotta vanillée, coulis d'abricots,
fruits secs torréfiés.

FONDANT À LA NOCCIOLATA 9 €
Mousse fouettée à la nocciolata,
et éclats de fruits secs torréfiés.

**NOTRE SÉLECTION DE
FROMAGES CORSES** (60g) 10 €



AFFOGATO 5,50 €
Café accompagné d'une glace vanille,
chocolat et noisettes torréfiés.

CAFÉ GOURMAND 11 €

THÉ GOURMAND 11 €

PROSECCO GOURMAND 15,90 €

LIMONCELLO GOURMAND 15,90 €

**CORSICAN COFFEE
GOURMAND** 15,90 €
Café, Whisky P.M. Signature, sirop
de sucre de canne, chantilly

NOS DIGESTIFS
À RETROUVER SUR
LA CARTE DES COCKTAILS