

CHAMPAGNES

Pommery Apanage Brut
Pommery Apanage Rosé

15cl	37.5cl	75cl
21	65	125
25		180

VINS WINES

LES VINS BLANCS

Domaine Saparale 2023 "Casteddu" - A.O.P. Corse Sartène 		59
Domaine Jean-Marc Brocard 2023 - A.O.P. Chablis	27	49
Domaine Henri Bourgeois "Le MD" 2021 - A.O.P. Sancerre		63
Clos Colombu - A.O.P. CALVI	13	42

LES VINS ROUGES

Domaine Saparale 2022 "Casteddu" - A.O.P. Corse Sartène		66
Domaine de Granajolo "Cuvée Sciaccarellu" 2021 		53
Domaine Orenge de Gaffory 2022 - A.O.P. Patrimonio 	13 29	43
Château Denis Lurton 2017 - A.O.P. Margaux		65
Crozes Hermitage "Les Chasselières" 2022		47
A.O.P. Côtes du Rhône Villages		
Château Tour Fourthon "La Demoiselle d'Haut-Peyrat" 2018		45
A.O.P. Haut-Médoc		

LES VINS ROSÉS

Clos venturi « Cuvée 1769 » 2023 - A.O.P. vin de Corse 	12	40
Domaine Orenge de Gaffory 2023 - A.O.P. Patrimonio 		40
Château Coussin "Sainte Victoire" 2023		46
A.O.P. Côtes de Provence		
Château Coussin "Sainte Victoire" 2021	31	
A.O.P. Côtes de Provence		

Les millésimes sont susceptibles de changer
Vintages are subject to change

EAUX ET SOFTS

	50cl	100cl
Saint Georges, Orezza 	6	8
Coca cola (33cl), Coca cola zéro (33cl), Ice Tea (25cl), Limonade (25cl), Orangina (25cl)		8

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso Illy		6
Décaféiné Illy		6
Double expresso Illy		8
Thés & Infusions "Gamme PURE Bio" 		8

Room *Service* MENU

S O F I T E L
GOLFE D'AJACCIO





Stéphan Remon, Maître Cuisinier de France sélectionne ses produits minutieusement auprès des producteurs locaux dans un rayon de 150 km. Il s'attache à respecter les saisons, à suivre les filières bio, écolabellisées ou issues du commerce équitable pour un meilleur respect de l'environnement.

Ainsi, les produits suivis de ce logo  sont soumis à ces engagements.

Les Salades

SALADE CAESAR 27

Salade cœur de romaine - Poulet croustillant
Parmesan & Câpres frits - Tomates confites
Sauce César

SALADE MÉDITERRANÉENNE 27

Salade croquante iceberg - Tomates confites - Tomates cerise
Olive picholines - Cébettes - Féta de Chèvre de Lemnos
Thon à l'huile d'olive & Citron - Basilic

Les desserts

PAVÉ CROUSTILLANT AU CHOCOLAT 16

DÉCOUPE DE FRUITS FRAIS 15

DESSERT DU JOUR 16

Parfums glaces et sorbets 4€ la boule
Chocolat Absolu, Café des Indes, Vanille Bourbon, Praliné prestige, pistache
Sorbet framboise, Sorbet Fraise Senga, Sorbet passion

Les Planches

PLANCHE CHARCUTERIE CORSE 30

Coppa - Saucisson - Lonzu - Croustilles - Pickles

PLANCHE FROMAGE CORSE 22

Brebis U Sartésinu & de Chèvre Fiore di Latte d'Arbori
de nos producteurs - Confiture de Figue

PLANCHE CORSICA 45

Charcuteries & Fromages de nos producteurs Corses
Brebis Sartésinu & Chèvre Fior di Latte - Confiture de Figue

CHEESE BURGER 28

Steak du boucher 180gr - Tome Brebis - Tomates confites
Pickles de Chou blanc - Bun céréales & farine bio - Sauce tartare
Frites fraîches & Salade

Les Bowls

BOWL VÉGAN 25 / SAUMON 28 / THON ROUGE 29

Riz Koshihikari - Tofu fumé ou Saumon ou Thon
Sauce ponzu aux Agrumes & Sésame - Mangue - Avocat Pickles
Chou rouge - Concombre - Edamame - Wakame

HORAIRES : 12H / 14H
19H30 / 22H
COMPOSEZ LE 427