

LE HAMEAU DE SAPARALE

L'ORANGERIE

Pool Bar

Ipiattini

petits plats à partager

Tartare de veau et tomme de brebis de la vallée, échalotes et huile de noisette 15€

Gravlax de pêche locale, salade de fenouil confit 16€

Planche de charcuterie de notre éleveur 24€

Planche de fromages de la vallée 14€

Ajo Blanco, "Tagliatelles" de seiche juste saisies 14€

Tempura de légumes de saison 12€

Œufs mayonnaise à la boutargue 14€

Samoussas croustillants, blettes et brocciu à la nepita 15€

Desserts

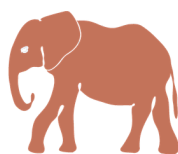
Glaces artisanales (la boule) 4€

Salade de fruits, sirops infusé au romarin 8€

Tarte amandine, poires au vin rouge et myrte 12€

Gourmandises de l'après-midi

Gaufres à la farine de châtaigne
miel, confitures maison, pâte à tartiner maison, crème légère 8€



LE HAMEAU DE SAPARALE

BOISSONS

Vins

Notre rosé "piscine" aux raisins glacés, 15cl

Domaine Saparale Rouge / Blanc / Rosé

Cuvée Casteddu Blanc

Cuvée Casteddu Rosé

Natura Rouge

9,5€

6€ | 29€

9€ | 47€

8€ | 38€

38€

Bières

Bières Artisanales Petra Longa (33cl)

Blonde, Blanche, IPA

8,5€

Cocktails

Mojito

Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, eau pétillante

Aperol/Campari Spritz

Aperol/Campari, Prosecco, eau pétillante

Gin Tonic

Moscow Mule

Vodka, citron vert, ginger beer

12€

12€

12€

12€

Rouge Botanique, notre cocktail signature :

Vodka infusée aux feuilles de bergamotier, sirop de fraises maison, Prosecco, eau pétillante

15€

Champagnes

Philipponnat Royal Réserve (75cl)

Philipponnat Royal Réserve Rosé (75cl)

100€

145€

Softs

Orezza/Saint-Georges 50cl et 1L

Coca-Cola/Coca Zéro/Limonade/Ginger/Tonic 25cl

Sirop : Fraise/Menthe/Citron/Pêche/Grenadine/Violette

Thé glacé du moment

Expresso/Décaféiné/Double Expresso

Thé/Infusion

4,5€ | 5,5€

4,5€

2,5€

5€

3€ | 4,5€

4,5€