

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

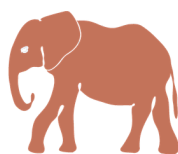
Glaces artisanales (la boule) 4€

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€



BOISSONS

Vins

Notre rosé "piscine" aux raisins glacés, 15cl	12€
Domaine Saparale Rouge / Blanc / Rosé	6€ 29€
Cuvée Casteddu Blanc	9€ 47€
Cuvée Casteddu Rosé	8€ 38€
Natura Rouge	38€

Bières

Bières Artisanales Petra Longa - 33cl	8.5€
Blonde, Blanche, IPA	
Pietra Ambrée - 33cl	7€

Cocktails

Mojito	12€
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe, eau pétillante	
Aperol/Campari Spritz	12€
Aperol/Campari, Prosecco, eau pétillante	
Gin Tonic	12€
Moscow Mule	12€
Vodka, citron vert, ginger beer	
Cocktail signature : Spritz à la fraise et bergamotte	15€

Champagnes

Philipponnat Royal Réserve - 75cl	100€
Philipponnat Royal Réserve Rosé - 75cl	145€

Softs

Orezza/Saint-Georges 50cl et 1L	4.5€ 5.5€
Coca-Cola/Coca Zéro/Limonade/Ginger/Tonic 25cl	4.5€
Sirop : Fraise/Menthe/Citron/Pêche/Grenadine/Violette	2.5€
Thé glacé maison du moment	5€
Expresso/Décaféiné/Double Expresso	3€ 4.5€
Thé/Infusion	4.5€