

The background is an abstract painting on a textured canvas. It features four distinct horizontal bands of color: a top blue band, a thin white band, a middle orange band, and a bottom yellow band. The entire surface is covered with numerous small, multi-colored splatters and speckles in shades of green, red, blue, and black. In the bottom right corner, there are some dark, scribbled lines in brown or black paint.

SHORE CLUB MENU

ENTREE DU JOUR 40

Today's Starter
Antipasto del giorno

PLAT DU JOUR 47

Today's Dish
Piatto del giorno

LES SALADES

CAPRESE 33

Trio of Corsican tomatoes, buffalo mozzarella and basil dressing
Tris di pomodori corsi, mozzarella di bufala e dressing di basilico
(D)

SALADE DE SAUMON 42

Seared salmon bites, cherry tomatoes, fennel and avocado mousse
Insalata di bocconcini di salmone scottati, pomodorini, finocchio e mousse di avocado
(F)

SALADE DE CREVETTES VAPEUR 42

Steamed shrimp, cherry tomatoes, avocado, mango, toasted almonds and citrus dressing
Gamberetti al vapore, pomodorini, avocado, mango, mandorle tostate e dressing agli agrumi
(C) (N)

SALADE DE POULPE GRILLE 40

Grilled octopus, chickpea hummus and confit cherry tomatoes
Insalata di polpo grigliato, hummus di ceci e pomodorini confit
(Sf)

POISSON

TAGLIATA DE THON 45

*Fresh tuna with Mediterranean sauce with cherry tomatoes,
olives and capers*

Tagliata di tonno in salsa mediterranea di pomodoro ciliegino,
olive e capperi
(F)

FRITURE DE CREVETTES ET CALAMARS 45

Fried prawns and calamari with lime mayonnaise

Frittura di gamberi e calamari con maionese al lime
(C) (G) (E)

TOASTS & CLUB SANDWICHES

Served with fries or mixed salad

TOAST TERRE ET MER 28

Eggs, lettuce, tomato, mayonnaise and tuna

Uova, pomodoro, maionese e tonno
(G) (E) (F)

CLUB CAVALLO 40

Grilled salmon, tomato, lettuce, avocado and mayonnaise

Salmone grigliato, pomodoro, avocado, lattuga e maionese
(G) (F) (E) (D)

AMERICAN CLUB 38

Chicken, lettuce, cheese, bacon, tomato and mayonnaise

Pollo, lattuga, formaggio, bacon, pomodoro e maionese
(G) (E) (D)

BURGERS

Served with fries or mixed salad

LIMOUSINE BURGER 42

Limousine beef, lettuce, cheese, bacon, tomato

Hamburger di manzo, insalata, pomodoro, bacon, formaggio
(G) (D) (E)

LE MEDITERRANEEN 45

Red tuna hamburger, lettuce, tomatoes and tzatziki sauce

Hamburger di tonno rosso, insalata, pomodoro
e salsa tzatziki
(G) (F) (D)

SUSHI

SUSHI DU JOUR 40

URAMAKI BURI (8 P) 40

Sushi rice, yellowtail, avocado cream, ginger, lime and Japanese mayonnaise

Riso sushi, ricciola, crema d'avocado, zenzero, lime e maionese giapponese
(F)

URAMAKI EBI TEMPURA (8 P) 38

Sushi rice, Argentine shrimp tempura, avocado topping, seared salmon in karay sauce and toasted almonds

Riso sushi, gambero argentino in tempura, avocado, topping di salmone scottato in salsa karay e mandorle tostate
(C) (N)

SALMON TARTARE 40

Salmon, avocado, mango, Japanese mayonnaise and crushed pistachios

Salmone, avocado, mango, maionese giapponese e scaglie di pistacchio
(F) (N)

TRIS NIGIRI OMACASE (6 P) 40

Salmon, yellowtail, tuna

Salmone, ricciola, tonno
(F)

POISSON CRU 47

**Tartare de gambas rouges, riz Venere et mousse d'avocat -
Carpaccio de bar, roquette, tomates cerises et huile à la mangue**

*Red Prawn Tartare, Venere black rice and avocado mousse - bass
Carpaccio, rocket salad, cherry tomatoes and mango oil
(Served together on the same plate)*

Tartare di gamberi rossi, riso Venere e mousse di avocado -
Carpaccio di spigola, insalata, pomodorini e olio al mango
(D) (F) (C)

DESSERT

PLATEAU DE FRUIT FRAIS 25

Fresh fruit composition
Composizione di frutta fresca

DESSERT du jour 22

Dessert of the day
Dolce del giorno

TIRAMISU COCKTAIL 18

Vodka, Baileys, Syrop Vanille,
Kahlua, café

SÉLECTION DE GLACES PRESTIGE

Prestige ice cream selection / Selezione di gelati prestige
(E) (D) (N) (G)

Le Polo aux fruits frais Bio 10
(citron, mangue, framboise)
L'Esquimo Vanille 12
Le Biscuit Glacé 12

LES VERRINES 15

Spoon (vanille, fraise, meringue)
Sorbet (citron, mangue, framboise)
Chocoline (noisette, chocolat royale)
Royale-Glace (Dulce de leche, cacahuete, caramel, souce
chocolat, meringue)
Omelette Norvegienne-Glass (Vanille, noisette, creme de marron,
meringue)

NOS POTS 14

Crockito
Nucellina
Stracciatella
Sorbet Framboise
Sauer Caramel (fior di latte, caramel)

DRINKS & WINE LIST

CHAMPAGNES

Coupe de champagne Veuve Cliquot	32
Veuve Clicquot — Brut	200
Taittinger — Brut Prestige	250
Ruinart — Blanc de Blancs	350
Laurent-Perrier — Millésimé	450
Perrier-Jouët — Belle Époque	650
Dom Pérignon — Vintage	900
Louis Roederer — Cristal	1000
Krug — Grande Cuvée	1200

CHAMPAGNE ROSÉ

Veuve Clicquot — Rosé	250
Ruinart — Rosé	350
Laurent-Perrier — Rosé	400
Dom Pérignon — Rosé	1250
Krug — Rosé	1400

VINS BLANCS

Coupe de Vin	18
Rocca Gianca- Buzzo Bunifazzu - Bonifacio	70
Clos Landry - BIO (Calvi)	80
Clos - Clos Canarelli - Figari	90
J. moreau - Chablis (Bourgogne)	100
Ott Blanc - Côte de Provence	100

VINS ROSÉS

Coupe de Vin	18
Cuvée Ciafara - Buzzo Bunifazzu - Bonifacio	75
Clos Landry Rosé - BIO (Calvi)	85
Clos rosé - Clos Canarelli - Figari	90
Ott Rosé - Côte de Provence	100
Miraval Rosé - Côte de Provence	140

Pour le vin rouge, veuillez demander au barman.
For red wine bottles, please ask the barman.

APERITIFS

PASTIS RICARD	15
PASTIS 51	15
CAPE CORSE BLANC/ROUGE	20

BIERES

PRESSION: PIETRA / SERENA 15

BOUTEILLE:

HEINEKEN, CORONA 15
PAOLINA IPA 20

SANS ALCOL 10

EAU

ZILIA 0,33	5
OREZZA 0,33	5
ZILIA 1,5 L	15
ST. GEORGE 1L	10
OREZZA 1L	10

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	5
DOUBLE ESPRESSO	9
ESPRESSO DECAFÉINÉ	6
MAROCCHINO	8
CAFÉ SHAKERATO	10
CAFÉ AMERICANO	7
LATTE	6
CAFÉ AU LAIT	7
CAPPUCCINO	7
THE ET INFUSION	7

SOFT DRINKS

JUS PRESSE 10
(orange - citron- pamplemousse)

THE GLACÉ MAISON 15
(pêche / citron)

JUS DE FRUITS 8

COCKTAIL SANS ALCOOL
AVEC FRUIT FRAIS 18

SODAS 10

COCA - COLA
COCA - COLA ZERO
LEMONADE
ORANGINA
TONIC INDIAN
TONIC MEDITERRANEA
PINK GRAPEFRUITE
GINGER BEER
GINGER ALE

INTERNATIONAL COCKTAILS 20

APEROL SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
ST GERMAIN SPRITZ
GIN FIZZ
GIN TONIC
MOJITO
AMERICANO
DAIQUIRI
MARGARITA

SIGNATURE COCKTAILS

ZERI 23

Saint-Germain, Rosé, Prosecco Brut
(FRAIS, FLORAL, ROSE)

LA PLAGES 23

Rosolio de Bergamote, Concombre, Ginger Beer
(AGRUMÉ, VÉGÉTAL, RAFRAÎCHISSANT)

PALMA 23

Vermouth Blanc dry, Pastèque, Soda
(LÉGER, SEC, DÉSAITÉRANT)

GRECO 23

Gin, Algues spiruline, Sel marin, Soda Lemonade
(FRAIS, IVRESSE MARINE, BLEU)

LA DOUBLE 25

Rhum vieux, Ricard Pastis, ananas fumé
(DOUX, FRUITÉ, FUMÉ)

CALA ROSA 23

Tequila, chartreuse verte, agave, pamplemousse rose
(ÉPICÉ, HERBACÉ, AGRUME)

CALA JUNCO 25

Rum Appleton 12, Angostura, vanille
(AROMATIQUE, DOUX, AMER)



SHORE CLUB

ALLERGENES - ALLERGENES ALLERGENI

Information sur les allergènes selon le décret du 17 avril 2015 entré en vigueur le 1 juillet 2015.

Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

*Allergen Information (in compliance with the Decree of April 17, 2015, in effect since July 1, 2015)
Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.*

Informazione sugli allergeni secondo il decreto del 17 aprile 2015 entrato in vigore il 1 luglio 2015.

I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.

- G = Gluten / Gluten / Glutine
- C = Crustaceans / Crustacés / Crostacei
- E = Eggs / Œufs / Uova
- F = Fish / Poisson / Pesce
- P = Peanuts / Arachides / Arachidi
- Sy = Soy / Soja / Soia
- D = Dairy / Lait et dérivés / Latte e derivati
- N = Nuts / Fruits à coque / Frutta a guscio
- Ce = Celery / Céleri / Sedano
- M = Mustard / Moutarde / Senape
- Se = Sesame / Graines de sésame / Sesamo
- Su = Sulphites / Sulfites / Solfiti
- L = Lupin / Lupins / Lupini
- Sf = Shellfish & Molluscs / Mollusques / Molluschi e frutti di mare

Prix en euro. TTC. Nos produits peuvent contenir certains allergènes. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous faire part à la prise de commande.

Prices in euros. Taxes included. Our products may contain certain allergens. If you have any intolerance or allergy to specific ingredients, please inform us when placing your order.

Prezzi in euro. Tasse incluse. I nostri prodotti possono contenere alcuni allergeni. Se avete un'intolleranza o allergia a determinati prodotti, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine.



HÔTEL & SPA DES PÊCHEURS
ÎLE DE CAVALLO | CORSE | FRANCE

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD