

Le Bar-Restaurant **"le Beffroy"**
vous souhaite la bienvenue
et un très bon appétit !



**Anniversaires, Séminaires, Location de salle,
Déjeuner entreprise :**

- ➡ Une salle au RDC pour 26 Personnes
 - ➡ Une salle à l'étage pour 50 Personnes
- "Demandez les Menus groupes à notre Chef David !"



Jours d'Ouverture :

LUNDI : Fermé toute la Journée

MARDI : 9H00/15H00 et 18H00/22H00

MERCREDI : 9H00-15H00 – Fermé le Soir

JEUDI : 9H00/15H00 et 18H00/22H00

VENDREDI : 9H00/15H00 et 18H00/22H00

SAMEDI : 9H00/15H00 et 18H00/22H00

DIMANCHE : 9H00-15H00 – Fermé le Soir



Numéro de Téléphone et Code Wifi :

04.90.50.47.71



Qu'est-ce qu'on boit ?



Softs - 3,50€ :

Coca et Coca Zéro
Schweppes Tonic et Agrumes
Orangina
Zilia pétillante
Limonade ou Diabolo
Fuzetea

Bières en 33cl - 4,50€ :

Pietra "Ambrée" à la châtaigne
Colomba "Blanche"

Bières Corse en Pression :

Serena en 25cl 3,50€
Serena 50cl 6,50€

Anisés - 2,50€ :

Ricard - Casanis - Pastis 51

Sirops - 2,00€ :

Fraise, menthe, pêche, etc...

Jus de Fruits - 3,50€ :

ACE, Abricot, Fraise, Pêche, etc...

Thé Glacé Maison - 4,00€ :

Pêche & Passion "infusion à froid"

Apéritifs 4,00€ :

Martini Blanc ou Rouge
Muscat
Suze - Porto Rouge
Cap Corse Blanc

Spiritueux 7,50€ :

Jack Daniel's Black, Spicy et Honey
Diplomatico - Don Papa
Armagnac - Cognac



Cocktails "Spritz "



- ✦ **L'Apérol-Spritz** (Liqueur d'Aperol, Prosecco et Perrier) - **6,50€**
- ✦ **Le Virgin-Spritz** (Apérol sans alcool, Limonade et Perrier) - **5,50€**
- ✦ **Le Limon Fresh-Spritz** (Limoncello, Basilic, Prosecco et Perrier) - **7,50€**
- ✦ **Le Blueberry-Spritz** (Myrtilles, Lavande, prosecco et Perrier) - **8,50€**
- ✦ **Le Germain-Spritz** (St Germain, Prosecco et Perrier) - **8,50€**



Cocktails "Création"



- ✦ **Ice Beff** (Vin Rosé, Limonade et Pêche) - **6,50€**
- ✦ **La Madeleine** (Amaretto, Ananas et Cointreau) - **8,50€**
"Cocktail créé avec "La Voûte Grans"



Pour patienter, à partager ou en entrée !



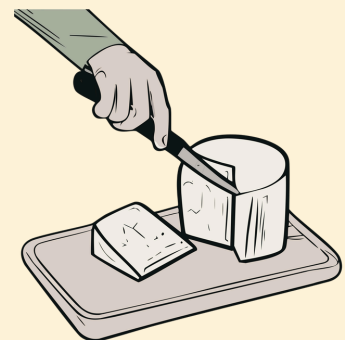
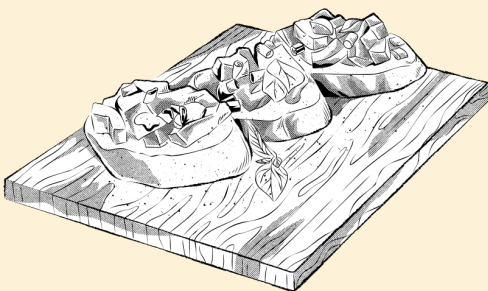
Pâté de Campagne et Cornichons 8,50€ **(1, 3, 10, 12)**

Assiette de Charcuterie Corse 15,00€ **(12)**

Assortiment de Fromages 14,00€ **(7)**

La Planche Mixte du Beffroy 23,50€

Charcuterie Corse, Terrine Corse
et Fromages **(1, 3, 7, 10, 12)**



Les Incontournables du Chef David !

Et toute l'année !



Pieds et Paquets à la Provençale 18,00€

Pommes de terre vapeur (9, 12)

Alouettes façon grand-mère 18,00€

Linguini et Parmesan (1, 3, 7, 12)

Véritable Daube Provençale 16,00€

Polenta (9, 12)

Traditionnelle Tête de Veau Sauce Ravigote 18,00€

Pommes de terre vapeur (3, 10, 12)

1/4 de Poulet Fermier "Label Rouge" 15,00€

Frites maison et Salade à l'ail (10, 12)



Notre Carte De Saison "Juin à Octobre 2026" !

Salade Corse (1, 7, 10) -

Salade, Tomates, Lonzu (Charcuterie Corse) et Pain Toasté à la Tome Corse et Miel 17,00€

Salade Burrata (7, 12) -

Tomates Anciennes, Prizuttu (Jambon cru Corse), Basilic et Vinaigre Balsamique 18,00€

Pissaladière du Beffroy (1, 4, 12) -

Salade à l'ail 15,50€

Salade César (1, 3, 4, 7, 8, 10) -

Salade, Tomates, Poulet Grillé, Œufs, Croûtons, noisettes 16,00€



Croustade de Rognons et Ris de Veau aux Morilles (1, 7, 12) -

Pommes de Terres Sautées .. 21,00€

Entrecôte 250g/300g Sauce

Camembert (7, 12) - Frites maison et Légumes de saison 24,00€

Magret de Canard entier Miel & Myrte Corse (7, 12) - Gratin

Dauphinois 23,00€

Côte de Veau à la crème et

Champignons de Paris Frais (7, 12) - Ecrasé de Pommes de Terre à l'huile de Truffe 21,00€

Tartare de Bœuf Corse (3, 7, 10, 12)

Finarelli (Figatelli fins et séchés), Tome Corse, parmesan et tomates séchées - Frites maison et Salade Verte 19,50€

Coquille à la crème et Jambon

Truffé (1, 7, 12) 16,50€

Osso Bucco de Lotte Provençale aux Olives Picholines (4, 9, 12) -

Pommes de Terre Vapeur et Légumes de Saison 25,00€

Aubergine à la Bonifacienne (7, 12)

Sauce tomate au basilic 18,00€

Assiette Végétarienne -

De 15,00€ à 19,00€

Pâtes aux Gambas flambées au Muscat Corse (1, 2, 7, 12) -

Coppa (Charcuterie Corse) et parmesan 24,00€



Pâtes du Moment - De

15,00€ à 19,00€

Suggestions du moment...

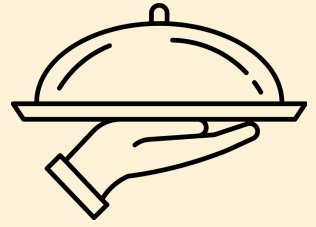
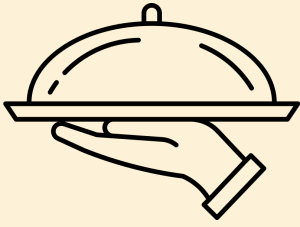
Voir l'ardoise

Sauces disponibles :

- Au Poivre Vert
- Aux Cèpes
- Au Camembert

Les 14 allergènes obligatoires

1 Céréales contenant du gluten, 2 Crustacés, 3 Œufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coque, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame, 12 Anhydride sulfureux et sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques



Formule Déjeuner

Le midi et en semaine (hors jours fériés)

Formule " Beffroy " à 19,00€ :

1/4 de Poulet Fermier « Label Rouge »
ou Plat du Jour

+ Dessert du Jour

Menu Enfant

Toute l'année, midi et soir pour les moins de 12 ans

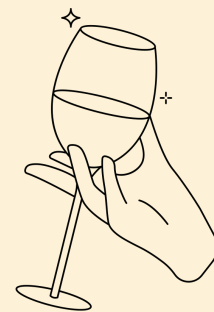
Menu "U Zitellu" 9,50€

Sirop ou Cocktail sans alcool "Nana Spritz"
+ Plat enfant
+ Dessert enfant



En vous souhaitant un très bon appétit !

Du Rouge ou du Blanc ? Du Rosé avec des glaçons svp...



Vins Rouges 75cl :

LA VALLÉE DU RHÔNE - PAYS D'OC - LA PROVENCE :

FAMILLE PERRIN – CÔTES DU RHÔNE AOP 25,50€

GRENACHE | SYRAH | MOURVEDRE | Charmeur. Fruits rouges. Belle Longueur

DOMAINE DE BRESCOU – PINOT NOIR – PAYS D'OC IGP 27,50€

PINOT NOIR | Intense et fruité. Fruits rouges frais. Notes de griottes Epices

DOMAINE DES PEYRE – LA GAZETTE – VENTOUX AOP 29,00€

SYRAH | GRENACHE | CARIGNAN | Du caractère. Puissant Subtil et élégant

DOMAINE DE LA GARENNE – BANDOL AOP 39,50€

GRENACHE | SYRAH | CARIGNAN | MOURVEDRE | Puissant et complexe, Fruits rouges murs.

LA CORSE :

DOMAINE PRATAVONE – AJACCIO AOP 29,00€

SCIACCARELLU | NIELLUCCIU | GRENACHE- Léger et Fruité, Notes de cerises.

DOMAINE CASANOVA CUVÉE CASA 24,00€

SYRAH | NIELLUCCIU - Léger et Fruité, peu tannique (12% d'alcool)

CLOS LANDRY "CUVÉE TRADITION" - CALVI 38,50€

SCIACCARELLU | NIELLUCCIU | GRENACHE | CARIGNAN - Attaque ronde tanins fins, puissant, fruits noirs et poivré

DOMAINE MONTEMAGNI CUVÉE MENHIR - PATRIMONIO BIO 43,00€

100% NIELLUCCIU - Puissant et Fruité, Notes de fruits rouges et café

NOS ROUGES D'EXCEPTION :

FAMILLE PERRIN - MERIDION – CHATEAUNEUF DU PAPE AOP 59,50€

GRENACHE | MOURVEDRE | SYRAH | Belle robe rubis, net et brillant. Nez aromatique et riche, avec des notes de fruits mûrs

CHATEAU SIMONE – AOP PALETTE 74,00€

SYRAH | GRENACHE | MOURVEDRE | CINSULT | Arômes de fruits murs. Belle complexité. Finement boisé

YVES CUILLERON – MADINIÈRE - COTE ROTIE AOP 83,00€

SYRAH | VIOGNIER | Expressif et délicat. Arôme de fruits à noyau, fleurs, épices. Bel équilibre



Vins Blancs 75cl :



LA PROVENCE :

PIGOUDET – PREMIERE - COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP 24,00€

ROLLE | UGNI BLANC | SAUVIGNON | Notes d'agrumes. Belle vivacité.

LA CADENIERE - VALLON D'ESCALE - COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP BIO 27,50€

ROLLE | SAUVIGNON | CLAIRETTE (5%) Nez expressif, fruits exotiques, pêche et abricot

DOMAINE CADENIERE - MUSCAT PETITS GRAINS - AOP 24,00€

MUSCAT (100%) Notes fleur d'oranger, rose, raisin frais et litchi, Équilibre harmonieux entre sucosité et fraîcheur.

DOMAINE DE LA FERME BLANCHE - CASSIS AOP BIO 39,50€

MARSANNE | UGNI BLANC | SAUVIGNON | CLAIRETTE | Fruits Frais. Notes iodées

LA VALLÉE DU RHÔNE - LUBERON - PAYS D'OC :

DOMAINE DE BRESCOU – VIOGNIER – PAYS D'OC IGP BIO 27,50€

VIOGNIER | Notes de fleur d'acacia. Pêche blanche. Vif, frais, Fruité.

DOMAINE DES PEYRE – L'APOSTROPHE – MEDITERRANÉE IGP 29,00€

SAUVIGNON | VIOGNIER | Aromatique Notes de mangue et passion. Rond et floral.

DOMAINE DU MURINAIS – LES AIGRETTES –CROZES HERMITAGE AOP 37,50€

ROUSSANE | MARSANNE | Belle expression aromatique. Floral et fruité. Belle minéralité

LA CORSE :

DOMAINE PRATAVONE – AJACCIO AOP 29,00€

100% VERMENTINO - Minéral et Sec, notes de poires et bananes

CLOS LANDRY “BLANC DES COPINES” - CALVI 38,50€

BIANCU GENTILE | VERMENTINO - Attaque vive mais souple, fraîcheur, gourmand finale beurrée et salin

NOS BLANCS D'EXCEPTION :

YVES CUILLERON – LA PETITE COTE - CONDRIEU AOP 61,00€

VIOGNIER | Charmeur. Notes d'abricots et pêches mûres. Finale minérale longue et fraîche

CHATEAU SIMONE – AOP PALETTE 74,00€

CLAIRETTE | GRENACHE BLANC | Grande Élégance. Notes florales. Finement boisé



Vins Rosés 75cl :



LA PROVENCE :

PIGOUDET – PREMIERE - COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP 24,00€

GRENACHE | SYRAH | CINSAULT | CABERNET | Aérien. Frais. Notes d'agrumes et fruité

LA CADENIERE - VALLON D'ESCALE - COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP BIO 27,50€

GRENACHE | CINSAULT | COUNOISE | CABERNET SAUVIGNON Nez élégant de fleurs et d'agrumes, équilibrée et subtile, avec une belle longueur aromatique

DOMAINE REAL – CÔTES DE PROVENCE AOP BIO 29,00€

SYRAH | GRENACHE | Rosé gris, Notes de pêches et d'abricots

LA CORSE :

DOMAINE PRATAVONE – AJACCIO AOP BIO 29,00€

SCIACCARELLU | NIELLUCCIU | GRENACHE - Fruité et léger, Notes d'agrumes

CLOS LANDRY "ROSÉ GRIS" - CALVI 38,50€

VERMENTINO | SCIACCARELLU | GRENACHE - Vif gourmand finale saline



NOTRE CHAMPAGNE :



GRANDE RESERVE - FRANCOIS DAUDRET - BRUT 38,00€

CHARDONNAY | PINOT NOIR - Fleuri, Pomme verte, Agrumes et Groseilles

A LA COUPE ou EN KYR ROYAL : 6,50€

NOS EAUX MINERALES :

PLATE 1 Litre "ZILIA" ou "ST GORGES" 5,50€

PETILLANTE 1 Litre "OREZZA" 7,50€

PETILLANTE ½ litre "OREZZA" 5,50€

VINS EN PICHET & VERRE (Blanc, Rouge et Rosé et Muscat) :

Verre De Vin 4,00€

Verre De Vin Supérieur 6,50€

Verre De Muscat du Domaine "Cadenière" 4,00€

¼ Pichet de Vin 5,50€

½ Pichet de Vin 9,50€

1 litre Pichet de Vin 18,00€



Pour finir en Douceur...



Assiette de Fromages (7) 8,50€

Tiramisu Du Chef (1, 3, 7) 7,50€

Irish Coffee Du Beffroy (7) 8,50€

Riz au lait vanillé (7, 8) au Caramel
beurre salé et pralines 7,50€

Salade de Fruits Frais 6,50€

Flan Pâtissier (1, 3, 7) 6,50€

Pâtisserie du Jour 6,50€

Pudding (Servi Chaud) (1, 3, 7)

Crème Anglaise 6,50€

Flan Corse à la Farine de

Châtaigne (3, 7, 8) 8,50€

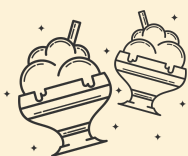
L'Affogato (1, 3, 7) - Glace Vanille

Boubon et Café Chaud 6,50€

Café Gourmand (1, 3, 7, 8) 9,50€

Myrte Gourmande (1, 3, 7, 8) 12,50€

Muscat Gourmand (1, 3, 7, 8) 12,50€
(Muscat Local "Domaine Cadenière")



CARTE DES GLACES



Parfums disponibles :

Vanille Bourbon	Fraise
Chocolat au Lait	Abricot
Café	Citron Jaune
Chocolat Blanc	Cerise

Coupe de glace "1 Boule" 3,00€

Coupe de glace "2 Boules" 5,50€

Coupe de glace "3 Boules" 7,50€

*Supplément chantilly 0,50€

Compositions : 9,50€

Le Chocolat ou Café Liégeois :

Glace, Coulis Chocolat ou Café
et Chantilly

Le Soleil du Sud : Citron, Abricot,
Fraise, Fruits frais, Coulis Exotique
et Framboise et Chantilly

La "Beffroy" Signature : Vanille
Bourbon, Chocolat Blanc, Coulis de
Pistache et Chantilly.

La Forêt Rouge : Cerise, Chocolat,
Coulis Chocolat et Cerise, Chantilly

Le Duo Choc Caramélisé : Chocolat
au Lait et Blanc, coulis de Caramel,
Pralines Caramélisées et Chantilly.

Le Colonel : Sorbet Citron, Vodka
ou Limoncello.

La Corsica : Sorbets Cerise, Abricot
et Liqueur de Clémentine Corse.



Le Pavlova du Beffroy...



Glace "Tentation Meringuée"
(Vanille & Framboise), Fruits
Rouges, Meringue, Chantilly (3, 7)

9,50€