

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

...Prix net service compris...



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 en Pression :

Météor en 25cl **3,50€**
Météor 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'Apérol, Prosecco et Perrier) - **6,50€**
- ✦ **Le Virgin-Spritz** (Apérol sans alcool, Limonade et Perrier) - **5,50€**
- ✦ **Le Corsica-Spritz** (Liqueur Clémentine, Cannelle, Prosecco et Perrier) - **7,50€**
- ✦ **Le Winter-Spritz** (Liqueur d'Apérol, Jus de Cramberry, prosecco et Perrier) - **7,50€**
- ✦ **Le Germain-Spritz** (St Germain, Prosecco et Perrier) - **8,50€**



Cocktails "Création"

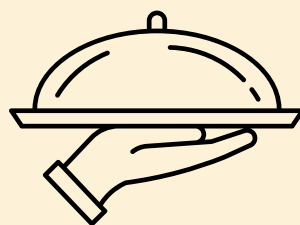
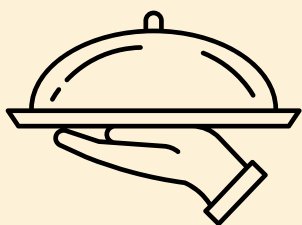


- ✦ **Le Ice Beff** (Vin Rosé, Limonade et Pêche) - **7,50€**
- ✦ **La Madeleine** (Amaretto, Ananas et Cointreau) - **8,50€**
"Cocktail créé avec "La Voûte Grans"



Le BAR-RESTAURANT "Le Beffroy" détient la **LICENCE IV**

...Prix net service compris...



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 !

...Prix net service compris...

Pour patienter, à partager ou en entrée !



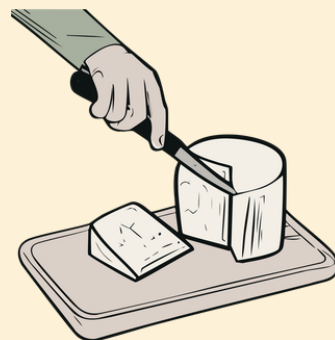
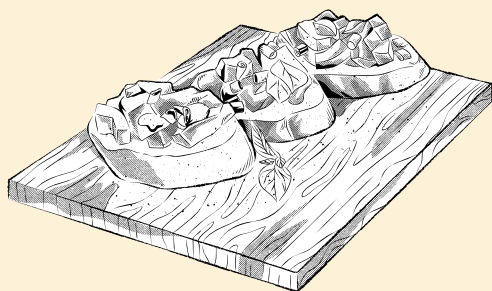
Foie Gras Maison, Confiture de Figues 16,50€ **(12)**

Assiette de Charcuterie Corse 15,50€ **(12)**

Assortiment de Fromages 15,50€ **(7)**

La Planche Mixte du Beffroy 23,50€

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



...Prix net service compris...

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)



...Prix net service compris...

Notre Carte De Saison "De Novembre à Mai 2027" !

Œuf Mimosa Revisité du Beffroy

(3, 10) -

Traditionnel mais à l'Aïoli ! 7,50€

Foie Gras Maison De David (12) -

Confiture de Figues 16,50€



Salade Cornillonnaise (7, 8, 10, 12) -

Salade, Légumes Grillés, Chou Rouge, Jambon à la Truffe, Tomates cerises, Fromage de Chèvre ou Brocciu et Olives Noires 19,50€

Civet de Lapin au Poivre Vert -

(7, 9, 12) Gratin Dauphinois 18,50€

Sauté de Veau à la Corse

(En Saison) (9, 12) -

Figatelli, Fasgioli (Haricots blancs) et Polenta 19,00€

Pièce d'Agneau Confite à la

Châtaigne et Liqueur de Myrte (7,

8, 9, 12) - Écrasé de Pommes de Terre et légumes de Saison ... 21,50€

Duo de la Mer (1, 2, 3, 4, 7) - Dos de

Cabillaud et Pavé de Saumon, Crème de Langoustines et Ravioli aux Légumes 26,50€

Poulpes à la Provençale (9,

12, 14) - Riz pilaf à la Coppa (Charcuterie Corse) ... 24,00€

Tarte Du Moment 15,50€

Planche Montagnarde (1, 7) -

Camembert au Four aux Herbes de Provence, Frites Maison et Prizuttu (Jambon Cru Corse) 21,50€

Entrecôte de 250g à 300g, Sauce à

la Pietra, échalotes caramélisées et Panzetta (Poitrine de Porc Corse)

(1, 7, 9, 12) - Frites maison et Légumes de saison 24,00€

Lasagnes au Brocciu (En Saison) -

Menthe et épinards (1, 3, 7) ... 19,50€

Magret de Canard entier à la

Clémentine Corse (7, 12) -

Gratin Dauphinois 24,00€

Pâtes du Moment -

De 15,50€ à 19,00€

Suggestions du moment...

Voir l'ardoise

Sauces disponibles :

- Au Poivre Vert
- Aux Cèpes
- Pietra & Panzetta



Origines des Viandes :

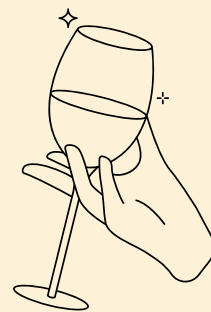
- Porc : France et Espagne
- Volaille : France
- Bœuf : France et Allemagne
- Agneau : France

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

...Prix net service compris...

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€

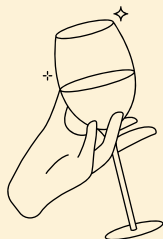
SYRAH | GRENACHE | MOURVEDRE | CINSULT | Arômes de fruits murs. Belle complexité. Finement boisé

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

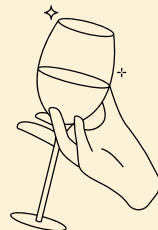
SYRAH | VIOGNIER | Expressif et délicat. Arôme de fruits à noyau, fleurs, épices. Bel équilibre

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

...Prix net service compris...



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 sucrosité 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.

LA CORSE :

CLOS CULOMBU – LUMIO 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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

...Prix net service compris...



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€

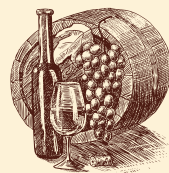
SCIACCARELLU | NIELLUCCIU | GRENACHE - Fruité et léger, Notes d'agrumes

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€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

...Prix net service compris...

Pour finir en Douceur...



Mousse Chocolat (3, 7) (Huile d'olive du Domaine "des Roures" de Lançon, et Sel de Guérande) ... 7,50€

Panna Cotta (7, 8) Au coulis de Pistache ou au Miel 7,50€

Baba au Limoncello (1, 3, 7, 12) -
Et Chantilly 9,00€

Fromage Blanc (7) - Nature,
Mangue ou Fruits rouges 6,50€

Fiadone Corse (3, 7, 8) (Disponible à partir de mi-novembre à avril) 9,00€

Pâtisserie du Jour (1, 3, 7) 6,50€

Assiette de Fromages (7) 8,50€

Tiramisu du Chef (1, 3, 7) 7,50€

Nougat Glacé (3, 7, 8) - Aux Fruits
Rouges & Chantilly 8,50€

Soufflé "Glacé" au Grand Marnier
(3, 7, 12) Et Chantilly 8,50€

Pudding (1, 3, 7)- Crème Anglaise
et coulis de Chocolat 6,50€

Café Gourmand 9,50€

Myrte Corse Gourmande 12,50€

Bulle Gourmande 14,50€

Les Crêpes "Suzette"



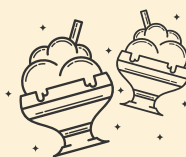
Du Beffroy !



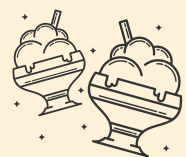
Crêpe au Beurre Suzette
et Flambée au Grand Marnier &
liqueur de Clémentine Corse ...

9,50€

"Du Vendredi Soir au Dimanche Midi"



Glaces :



"Vanille"

"Cerise"

"Chocolat"

"Citron"

"Café"

"Fraise"

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€

Coupes Glacées : 9,50€

Le Café ou Chocolat Liégeois

Glace Café ou Chocolat,
Chantilly

Le Colonel : Sorbet Citron,
Vodka ou Limoncello

Kallisté : Sorbets Fraise,
Cerise et Liqueur de Myrte



L'Irish Coffee De La Patronne...



Café espresso, Jack
Daniels Honey (Miel) et
Chantilly 8,50€

...Prix net service compris...