

Bienvenue à l'hôtel Santateresa

Welcome at Santateresa hotel



BOISSONS, GRIGNOTAGES & PETITS-DEJEUNERS

Boissons sans alcool

EAUX

	33cl	1l
St Georges	3,00€	5,00€
Orezza	3,50€	6,00€

JUS DE FRUITS FRESCU FRESCU BIO CORSE • 25 CL

Pomme	5,00€
Orange	5,00€
Clémentine	5,00€
Fruits Rouges	5,00€
A C E	5,00€

SOFTS

Gloria Cola Bio 33cl	
Corsica cola- 25 cl	5,00€
Tonic Original ou Orange sanguine Bio- 33 cl	3,00€
	5,00€

LIMONADES ARTISANALES BIO • 33 CL

Limonade Bio FR-BIO-01 artisanale Corse fabriquée sur le site de brassage des bières Gloria à Calvi

Pomme	5,00€
Citron	5,00€
Clémentine	5,00€

CAFÉTÉRIA

Expresso	2,50€
Double expresso	5,00€
Café américain	3,00€
Café au lait	3,50€
Cappuccino	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Thé Kusmi Tea	3,50€

Thé noir • Thé vert • Thé noir Earl grey • Verveine

Boissons avec alcool

VINS ROUGES ROSÉS & BLANCS DOMAINE BUZZO	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Vincent et Thierry Buzzo vignerons à Bonifacio	7,50€	45,00€
VINS ROUGES ROSÉS & BLANCS DOMAINE ANDRIELLA	Verre 12cl	Bouteille 75cl
J.B Grimaldi, vigneron à Bonifacio, domaine en agriculture biologique	7,50€	45,00€
CHAMPAGNES	Bouteille 50cl	Bouteille 75cl
Deutz	50,00€	95,00€
APÉRITIFS		
Capu Spritz 25cl (Cap corse, muscat pétillant, orange)		12,00€
Kir sirop de Myrte 12cl		7,00€
Cap Corse blanc ou rouge 12cl		7,00€
Maison Mattei. Apéritif au Quinquina. Distillerie cap corse Mattei 20200 Bastia.		
MUSCAT PÉTILLANT	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Domaine Casanova	7,00€	35,00€
BIÈRES CORSES 33CL		
Pietra ambrée		6,50€
Pietra Summer IPA		6,50€
Colomba blanche		6,50€
Gloria Amiral blonde artisanale		6,50€
Gloria Patriote IPA artisanale		6,50€
Gloria Limone blanche artisanale au citron corse		6,50€
Gloria IPA Clémentine artisanale à la clémentine corse		6,50€

Smoothies

Pinky Groovy Fraise Mûre Framboise	6,00€
Funny Berries Ananas Papaye Mangue	6,00€
Yellow slow Banane Fraise	6,00€

Nos douceurs sucrées & salées

CAKE DU MOMENT

Salé	6,00€
Sucré	6,00€

TAPAS DU MOMENT

6,00€

ASSIETTES

Charcuterie	17,00€
Fromage	17,00€
Mixte	17,00€

CHAUSSENS SALÉS

Blette & Bruccio	8,00€
Oignon	8,00€

SALADE DE FRUIT

Fruits frais	9,00€
---------------------	-------

Glaces

Jolie fraise Sorbet à la fraise	3,50€
Rafraîchissante Sorbet pastèque, citron vert & basilic	3,50€
Éxotique Sorbet mangue, fruit de la passion & gingembre	3,50€
Désaltérante Sorbet citron, concombre & menthe	3,50€
Crousti caramel Caramel beurre salé & éclats de caramel	3,50€
Choco marbré Vanille de Madagascar & chocolat	3,50€

Le petit-déjeuner servi de 7h00 à 10h30

Chaque matin à l'hôtel Santateresa c'est un retour aux racines. Nous mettons un point d'honneur à offrir des produits de qualité, locaux et respectueux de l'environnement. Notre volonté est de vous proposer le meilleur, en sélectionnant uniquement des produits artisanaux, issus de la richesse de la Corse.

AU MENU

par personne

19€

Viennoiseries : Une douceur parfaite pour démarrer la journée.

Cakes : Le Cake Nuciola, Clémentine, Châtaigne et le Cake au Miel d'Alain Valentini vous régaleront avec leur goût authentique.

Confitures bio Famille Vincensini : Un pur délice aux fruits de notre région.

Fromage de brebis de Bonifacio S.Roghi : L'essence même du goût corse.

Charcuterie corse U Fiurettu d'Aullène: Savourez la richesse des produits locaux dans chaque tranche.

Pain des morts et beignets au bruccio : Spécialités bonificiennes de la pâtisserie Sorba à ne pas manquer.

Pain bio de l'Ortolinu : Pain biologique au levain naturel et cuit au four à bois.

Fruits frais : De saison, pour un petit-déjeuner équilibré et savoureux.

Omelettes et oeufs brouillés à la minute : Préparés spécialement pour vous, selon vos envies.

Miel du maquis en AOP Corse Alain Valentini : Un goût unique, 100% corse.

Pâte à tartiner Corse sans huile de palme : Un régal à tartiner sur nos pains frais.

Yaourts de brebis Corsica

Yaourts de brebis Valicella bio : Un goût crémeux et authentique

Boissons chaudes : Café, thé ou chocolat pour un moment cocooning.

Nous mettons en avant des produits soigneusement sélectionnés, dont beaucoup proviennent directement des producteurs locaux. Nous croyons en une alimentation saine et locale, tout en soutenant le patrimoine culinaire de notre belle région. Notre établissement est perché sur les falaises de Bonifacio, offrant une vue imprenable sur la Méditerranée. Que vous soyez de passage ou habitant de Bonifacio, venez vivre une expérience gourmande, éco-responsable et chaleureuse, tout en profitant de ce cadre exceptionnel.

Breakfast

served from 7:00 am to 10:30 am

With us, every morning is a return to the roots. We are committed to offering high-quality, local products that respect the environment. Our goal is to offer you the best by selecting only artisanal products from the richness of Southern Corsica.

ON THE MENU

per person

Viennoiseries: The perfect sweet treat to start your day.

Cakes: The Cake Nuciola, Clémentine, Châtaigne and Honey Cake by Alain Valentini will delight you with their authentic taste.

19€

Organic jams by Famille Vincensini: A true delight made with the fruits of our region.

Bonifacio sheep's milk cheese by S. Roghi: The essence of Corsican flavor.

Corsican charcuterie U Fiurettu d'Aullène: Enjoy the richness of local products in every slice.

Pain des Morts donuts Bruccio: A Bonifacian specialty from Sorba that you shouldn't miss.

Bio bread from l'Ortolinu: Organic bread with natural sourdough and baked in a wood-fired oven.

Fresh fruits: In season, for a balanced and flavorful breakfast.

Omelettes and scrambled eggs made to order: Prepared specially for you, according to your preference.

Maquis honey, AOP Corsican by Alain Valentini: A unique, 100% Corsican taste.

Corsican spread: A treat to spread on our fresh breads.

Corsican and Valicella sheep's milk yogurts: A creamy and authentic taste, in organic version.

Hot drinks: Coffee, tea, or hot chocolate for a cozy moment.

We highlight carefully selected products, many of which come directly from local producers. We believe in healthy, local food, while supporting the culinary heritage of our beautiful region. Our establishment is perched on the cliffs of Bonifacio, offering a breathtaking view of the Mediterranean Sea. Whether you're passing through or a resident of Bonifacio, come and experience a delicious, eco-friendly, and warm experience while enjoying this exceptional setting.