

PORTIVECHJU turisimu

GUIDE DES SAVEURS

Portivechju

Lecci

Munacia d'Auddè

Pianottuli Caldareddu

Figari

Sotta



LECCI
turisimu

COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES
DU SUD CORSE

Sommaire

La carte du Sud Corse	3
Edito	6
Des saisons et des traditions	7
À goûter absolument	15
Les vins	17
Où manger ?	19
Boire un verre, sortir	26
Producteur	28
Les boutiques de produits corses	30-31
Les marchés de la région	31-32
Un voyages responsable	33
Des offices de tourisme à votre service	35
Nos engagements	37

Légende

Moyens de paiement

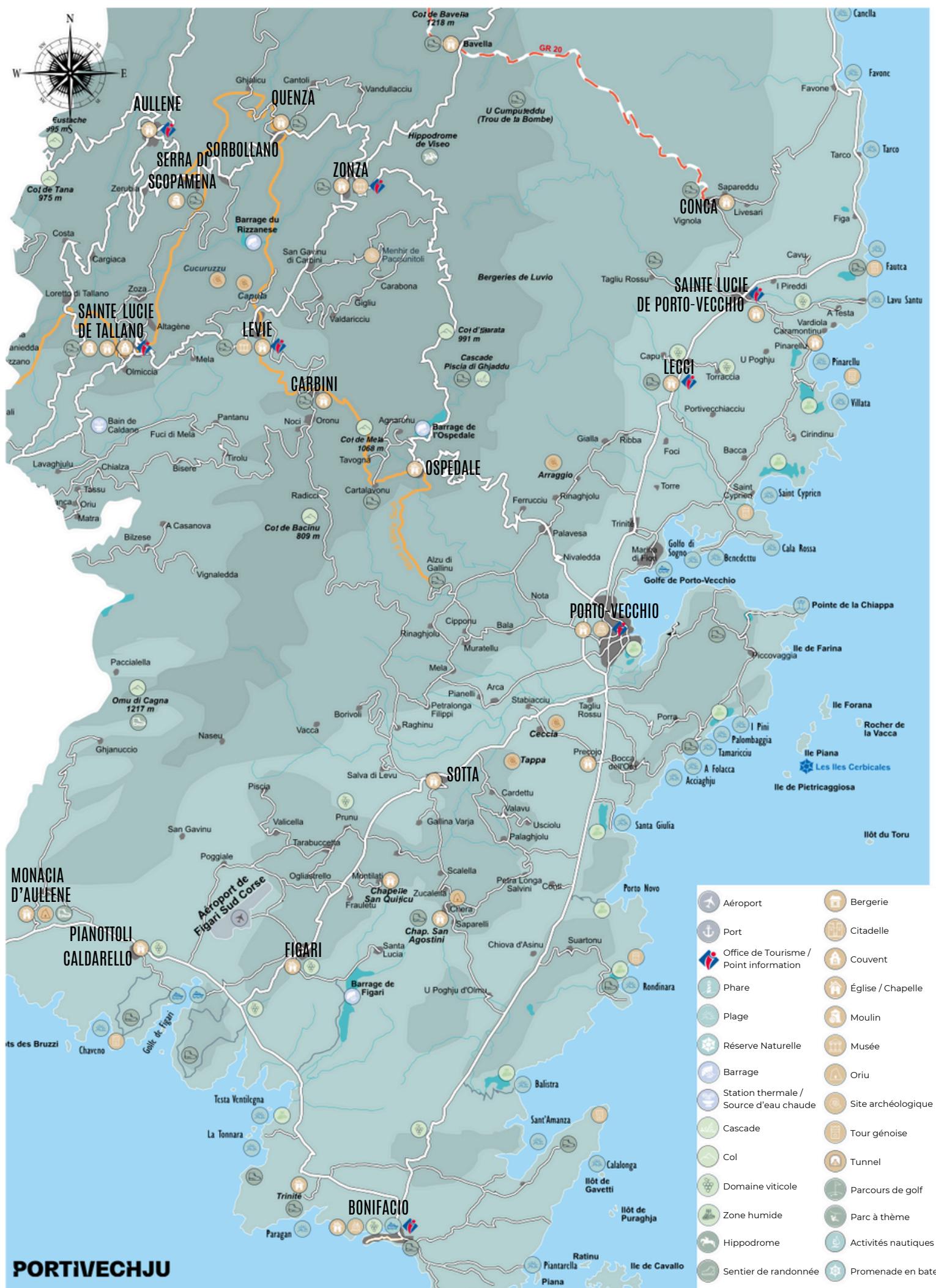
 Carte bancaire

 American Express

 Chèque

 Espèces €

 Virement / Paiement en ligne



À Spassu

Se balader, écouter, s'imprégnier



APPLICATION MOBILE PARCOURS AUDIO-GUIDÉS

réalisée par Portivechjuturisimu
100% made in Corsica

“Stà à senta, t’aghju da cuntà a noscia stodia...”

Chaussez vos baskets ! À Spassu vous emmène à la rencontre de Portivechju et sa région ! Des parcours incontournables vous (re) plongent au cœur de notre patrimoine et de notre histoire.

Téléchargez gratuitement l'appli sur votre smartphone !



Télécharger dans
l'App Store



DISPONIBLE SUR
Google Play



PORTIVECHJU
turisimu

EDITO

BIENVENUE DANS LE SUD CORSE !

*SEMU CUNTENTISSIMI DI RICEVA VI IN U NOSCIU RUGHJONU
CÙ A SPERENZA CHÌ SU SUGHJORNU SIA MONDA FELICI.*

Bienvenue à Porto-Vecchio, où chaque saveur raconte une histoire, où chaque produit évoque un savoir-faire ancestral. Que vous soyez déjà plongés dans l'atmosphère enivrante de notre région ou que vous vous apprêtez à la découvrir, ce guide est votre allié pour explorer et savourer chaque instant de votre voyage.

Que vous soyez un gourmet ou simplement curieux des plaisirs de la table, nous vous invitons à un voyage où chaque expérience culinaire est une immersion dans l'âme même de notre belle région, révélant ses arômes et ses saveurs uniques. Nos restaurateurs sont prêts à vous accueillir tout au long de l'année et vous proposent une cuisine de qualité, élaborée avec passion et respect des traditions.

Il est impensable de ne pas savourer nos produits et de repartir avec un souvenir mémorable... Vignerons, charcutiers, oléiculteurs, et tant d'autres, partageront avec vous leur passion de la terre et vous feront découvrir les saveurs subtiles et authentiques de l'île. Si vous n'avez pas le temps, nos commerçants (caves, épiceries fines) ont sélectionné, pour vous, le meilleur de ces produits : charcuterie, fromages, miels, confitures, canistrelli, huiles d'olives, vins, liqueurs...

Et peu importe le jour, vous trouverez toujours un marché animé où vous pourrez rencontrer les producteurs locaux et les artisans de la région. Ces marchés sont l'occasion parfaite de découvrir les spécialités culinaires et artisanales corses, d'échanger avec les personnes passionnées par leur métier, et de ramener chez vous des produits frais et authentiques.

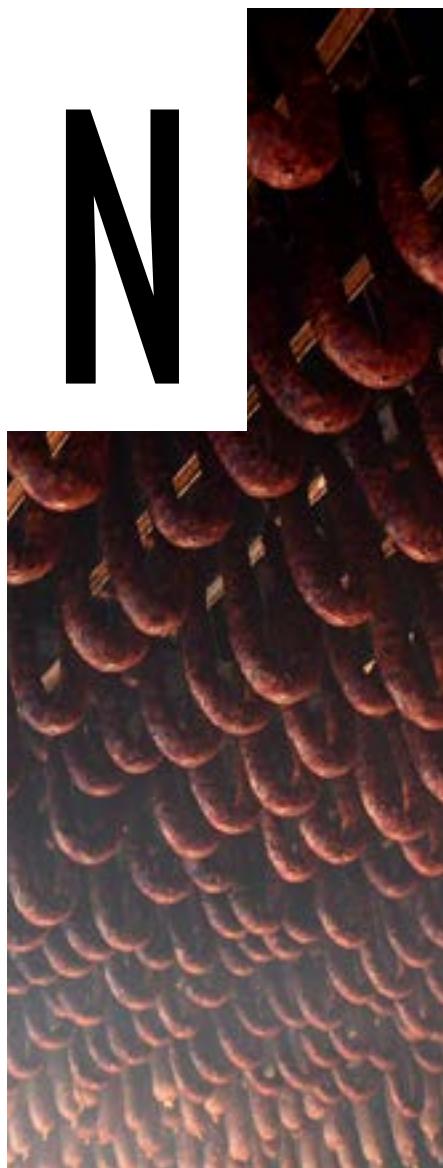
DES SAISONS

U BROCCIU

Le Brocciu au lait de chèvre ou au lait brebis bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée. Il est issu du petit lait et se consomme de novembre à juin.

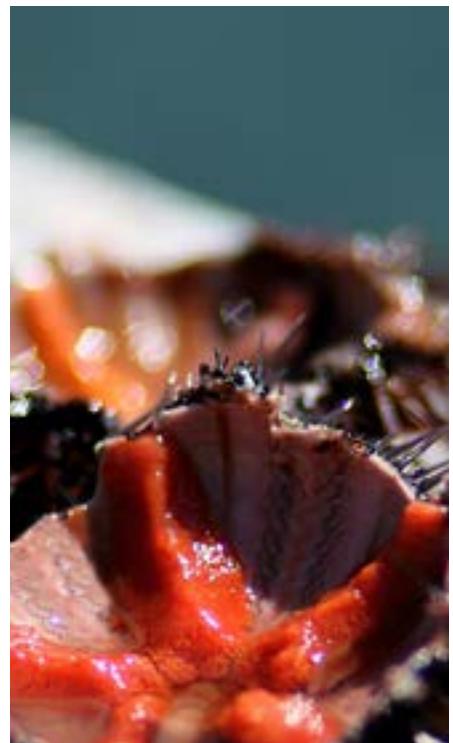


N



LES FRUITS DE MER

L'hiver c'est aussi, le temps des fruits de mer et des oursinades sur la plage, sous le doux soleil des mois de janvier, février, mars et avril.



U FICATEDDU

Il faut attendre l'hiver, la période de l'abattage a tumbera, pour consommer U FICATEDDU (saucisse de foie) et I SANGUI (le boudin).



V



E



LES AGRUMES

CEDRAT, CITRON, ORANGE, KUMQUAT, POMELO ... les agrumes apportent leurs zestes de couleurs de mars, parfois même février jusqu'à juin...

L'AGNEAU DE LAIT ET LE CABRI

La production D'AGNEAU DE LAIT et de CABRI a lieu d'octobre à mai. Ils sont consommés traditionnellement durant les périodes de Noël et de Pâques.

N



& DES TRADITIONS A RIVIA

Brochette traditionnelle préparée avec les abats du cabri pour les fêtes de Noël dans l'extrême Sud de la Corse et dans le Sartenais.

R

U



DES SAISONS & DES TRADITIONS



L'HUILE D'OLIVE

« OLIU DI CORSICA » se caractérise par son extrême douceur en bouche et par ses parfums intenses du maquis. La récolte des olives se déroule, en fonction des variétés, de novembre à juin. On trouve les premières huiles sur le marché autour du mois de mars, parfois même décembre.

LES MIELS DE CORSE

(AOP ou AOC) offrent une grande diversité d'arômes. De la mer à la montagne, les apiculteurs corses déplacent les ruches au fil des saisons. Le miel de printemps se veut doux floral et fruité alors que le maquis de printemps dévoile des notes de caramel et de cacao.

A CANESTRA

Pain de forme circulaire et brioché, traditionnel de Pâques, A MERENDELLA DI PASQUA.

LES PLANTES AROMATIQUE

Installé en Corse depuis presque 8000 ans, le maquis recouvre l'île du bord de mer jusqu'à environ 800 mètres d'altitude.

Lentisque, myrtes, cistes, immortelles... Ces végétaux sauvages font la beauté et la particularité du paysage corse. Ils sont également reconnus pour leurs vertus culinaires, médicinales et olfactives.

A NEPITA (menthe sauvage), L'ARBA BARONA (thym de la montagne), le Romarin, la Verveine citronnelle, la Mélisse citronnelle, la Sauge, l'Origan, la Marjolaine, etc.

E

U



DES SAISONS

LES FRUITS ET LÉGUMES

Cueillis à maturité et distribués en circuit court, les fruits et légumes corses gagnent en saveur et en fraîcheur. Tomates, melons, pêches, nectarines, pastèques, abricots, courgettes, fraises, raisins de table, salades, concombres, poivrons, aubergines, prunes, pommes, cerises, blettes...



I



LA CHARCUTERIE

Il faut patienter la fin de la saison pour déguster U PRISUTTU (jambon sec), U LONZU (le filet), et A COPPA (l'échine).

LE VEAU CORSE

Élevé dans le maquis. Il a un goût typique, une saveur et une couleur rosée de la chair. Il est consommé toute l'année. En sauté, rôtie au four ou simplement grillée, la viande de veau de Corse délivre son goût authentique et parfumé.



T



A



LES BEIGNETS

Natures ou fourrés au brocciu selon la saison.

I FRAPPI

Parsemés de sucre, ils sont les inconditionnels des évènements fort familiaux.



&
**DES
TRADITIONS**

BEIGNETS, FRAPPI

On les retrouve à toutes les occasions heureuses : mariages, baptêmes, ...

T





DES SAISONS & DES TRADITIONS



LA CUEILLETTE

L'automne cueille les premières CHÂTAIGNES et CLÉMENTINES.

LES FROMAGES

FERMIERS DE BREBIS ET DE CHÈVRE,
U CASGIU SARTINESI

Surnommée autrefois « l'île des bergers » la Corse demeure l'héritière d'une forte tradition d'élevage de brebis et de chèvres de race corse à vocation laitière. La tomme U Casgiu Sartinesi est obtenu à partir d'une pâte pressée non cuite.

LE PAIN DES MORTS

Pain brioché et sucré avec des noix et raisins secs, préparé rituellement pour le jour des morts, le 2 novembre. Le soir de la Toussaint I SANTI, soit la veille de la fête des défunt, on laisse ces pains en offrande sur nos tables... (une antique tradition faisait croire que les morts se réveillaient dans la nuit du 1er au 2 novembre. On laissait alors les portes ouvertes, la cheminée allumée et du pain sur la table...).

En Corse, le 2 novembre, les personnes viennent fleurir les tombes de leurs morts. Le pain des morts ou l'uva sicata, pain énergétique consommé pour la circonstance, permettait aussi, à l'époque de rester toute la journée au cimetière.

LE GIBIER

La Corse est une terre de chasseurs. La richesse de la gastronomie insulaire est également riche de ces recettes traditionnelles et familiales concoctées autour du gibier : sanglier, perdrix, lièvre, faisans, perdreau, bécasse, pigeon, grive, merle... Réglementée, la période de chasse s'étend de mi-août à fin février.

A

G

M

U





SAVEURS & SAVOIR-FAIRE

À GOÛTER ABSOLUMENT

L'omelette au brocciu et à la menthe

A minestra, soupe traditionnelle

I canelloni au brocciu

I pitti morti, polenta de maïs gratinée au four et sa daube de veau aux olives, stufatu

di viteddu

Les aubergines farcies

U fiadonu, pâtisserie incontournable à partir d'un mélange d'œufs, de sucre, de brocciu frais d'eau de vie et de zeste de citron

I sciacci (di patati) est une spécialité livianaise (Lévie) dont la recette familiale se transmet de génération en génération. C'est une tartelette de pomme de terre agrémentée d'ail, d'huile d'olive et de fromage de brebis râpé

È Acqua vita no ?

Les digestifs : l'eau de vie, ou la liqueur de myrte, d'arbouse, de châtaigne

LES VINS

DES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE



AOP CORSE PORTO-VECCHIO

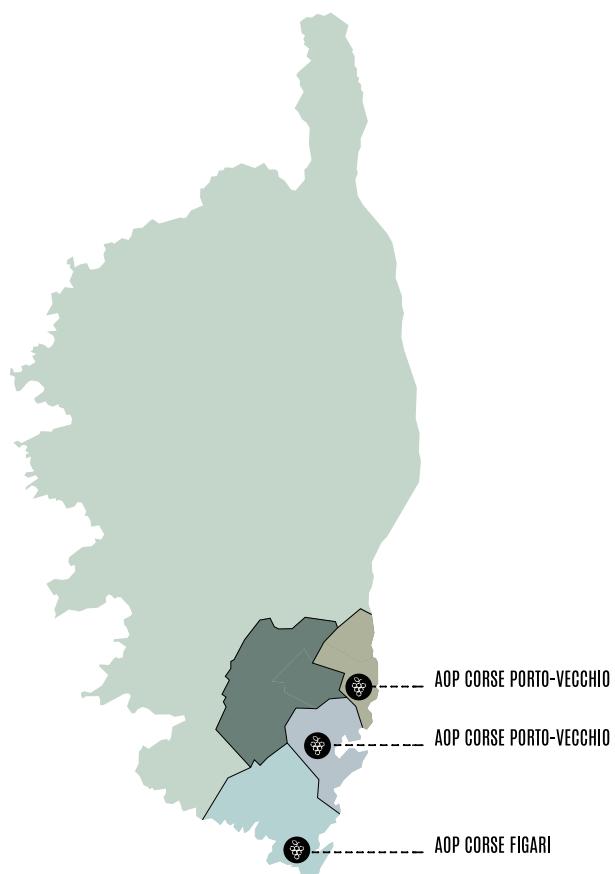
Entre une côte rocheuse et de vastes subéraies, l'AOP Corse Porto-Vecchio est une terre aride, battue par les vents qui plonge vers la mer.

Ses vins : les cépages Niellucciu et Sciaccarellu s'allient au traditionnel Grenache pour donner naissance à des rouges ronds et élégants, et à des rosés fins et aromatiques. Les blancs, issus du Vermentinu, sont secs et fruités à souhait.

AOP CORSE FIGARI

L'AOP Corse Figari est un vignoble ancien, sans doute le plus vieux de Corse, où les premières vignes sont apparues dès le 5ème siècle avant JC. Cette terre, la plus méridionale et ensoleillée de France avec Bonifacio, se définit par un climat rude et très venté rendant la viticulture complexe.

Ses vins : avec un encépagement typiquement corse, on trouve des vins blancs, très floraux sur une note exotique, des vins rosés vifs et colorés ainsi que des vins rouges bien structurés à la robe profonde.





DANS LE SUD
CORSE

MANGER

Ferme - auberge,
restaurant,
sur le pouce,
à emporter



Bon' appittitu !**Où manger ?**

Porto-Vecchio

Restaurant traditionnel**A Casa Corsa**

du mer 01/01 au mer
31/12/2025 : de 12h00 à
23h00

04 95 20 38 87

Le restaurant A Casa Corsa vous propose une cuisine généreuse. Dégustez des spécialités traditionnelles corses cuisinées comme à la maison, avec des produits du terroir. Des assiettes savoureuses dans une ambiance conviviale et détendue !

Quai Pascal Paoli Port de Plaisance 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Pizzeria, Restaurant traditionnel**A Stadda**

04 95 25 96 79
astadda.fr
Envoyer un email

Tout près de la place principale de Porto-Vecchio, dans une petite rue au charme d'antan et bucolique. Préparez-vous pour un voyage en Italie et venez savourer nos plats et nos pizzas made in Napoli !

Rue Zoé Grimaldi d'Ortoli 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Restaurant traditionnel**A Cantina di L'Orriu**

04 95 70 26 21
04 95 25 95 89
lorriu.fr
Envoyer un email

Épicerie de produits corses artisanaux, restaurant traditionnel reconnu, bar à vin d'exception. Plats préparés à base de produits frais fermiers maison : cabri de lait rôti, cochon de lait .. accompagné d'une belle sélection des meilleurs vins de corse.

5 cours Napoléon 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Restaurant traditionnel**A Furtezza**

04 95 10 01 15
Envoyer un email

Lieu unique et chaleureux à la campagne ! Venez déguster notre cuisine gourmande et savoureuse ainsi que notre pêche locale ou siroter un cocktail à l'ombre des oliviers, en toute simplicité ! Soirées corses le vendredi soir et réceptions sur demande.

Arraggio 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Grill / Rôtisserie, Restaurant de plage,...**Bar Plage**

06 44 37 37 70
barplage.fr
Envoyer un email

Face à la baie de Santa Giulia, le Bar Plage vous propose une cuisine méditerranéenne généreuse faite exclusivement à base de produits frais. Un restaurant où règnent la convivialité et le professionnalisme ! Privatisation possible. Plage privée équipée.

Baie de Santa Giulia 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Brasserie, Pizzeria, Restaurant...

Café La Marine



du mer 01/01 au mer
31/12/2025 :

04 95 70 35 24
[whatiseat.com](#)
[Envoyer un email](#)

Restaurant lounge, décor design, ambiance moderne et dynamique. Une carte inspirée des cuisines du monde les plus exotiques ! À partir de 19h, notre espace « Le Pont » vous propose cocktails, tapas et sushis confectionnés en direct par nos Maîtres sushis.

8, Quai Pascal Paoli Port de Plaisance 20137 Porto-Vecchio

A la carte : 12 € - 50 €

Porto-Vecchio

Club Trois Deux

CLUB



SANTA GIULIA

07 56 09 37 37
[troisdeux.fr](#)

Le restaurant Club Trois Deux est une maison familiale qui est située dans le cadre idyllique de la plage de Santa Giulia face à la mer et aux rochers de granit, à l'ombre des grands pins parasols.

Baie de Santa Giulia 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

Restaurant traditionnel

La Casette d'Araggio



04 95 72 05 23
06 21 54 62 11
[lacasettedaraggio.com](#)
[Envoyer un email](#)

Au pied du Casteddu d'Araggio, sur des terrasses ombragées, spécialités corses, charcuterie artisanale et fromages fermiers mais aussi glaces et bières artisanales. Soirées musicales. Sur place, vente de produits du terroir, gîtes avec spa.

358 rd Araggio 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

Pizzeria, Restaurant de spécialités...

Chez Anna



04 95 70 19 97
[Envoyer un email](#)

Restaurant de spécialités italiennes perpétuant la tradition du fait maison, de pâtes fraîches, gnocchi, ravioli, lasagnes ainsi que des plats phares tels que les pâtes alle Vongole ou encore l'escalope de veau corse façon Romana.

16 Rue du Docteur Camille de Rocca Serra 20137 Porto-Vecchio

A la carte : 13 € - 35 €

Porto-Vecchio Pizzeria, Restaurant de plage, Restauration...

Køstën Plage



07 61 29 21 97
[kosten.fr](#)
[Envoyer un email](#)

La pailotte du Køstën Plage se situe à Santa Giulia, une des plus belles plages de Corse.

Plage de Santa Giulia Face au ponton 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

Grill / Rôtisserie, Restaurant de plage,...

L'Acciaro Plage



du mer 01/01 au mer
31/12/2025 :

06 18 01 24 33
[Envoyer un email](#)

Restaurant avec vue sur les eaux turquoise de la plage d'Acciaghju. Spécialités de poissons, fruits de mer, langoustes, grillades au feu de bois, salades. Plage aménagée. Loisirs nautiques. Service en continu. Réservation uniquement par téléphone.

Plage d'Acciaghju Route de Palombaghja 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

L'Affamée



04 95 70 22 25
06 11 98 65 75
laffamee.fr
[Envoyer un email](#)

Un food truck dans un jardin vous accueille d'avril à octobre à l'hôtel San Giovanni chaque midi du lundi au samedi de 12h à 14h. Venez découvrir la "Street Food" à la campagne ! Nous proposons également sur demande des pique-niques et plateaux repas.

Route d'Arca 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

La table de Mina



Restaurant gastronomique

04 95 70 03 23
hotel-palombaggia.com
[Envoyer un email](#)

La Table de Mina – Mina, diminutif de grand-mère en Corse – propose au dîner des plats qui sauront satisfaire les papilles des plus gourmets et gourmands, et élabore le midi des plats légers mais tout aussi élégants.

Hotel Les Bergeries De Palombaggia Route de Palombaggia 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Le Palm Beach Palombaggia



04 95 50 19 36
06 23 83 49 67
lepalmbeachpalombaggia.com
[Envoyer un email](#)

Vous dégusterez une cuisine méditerranéenne raffinée : poissons frais locaux et langouste fraîche à choisir dans le vivier. Pizzas sur place ou à emporter, glaces artisanales. Service midi et soir, service batelier.

Plage de Palombaggia lieu dit Tamaricciu 20137 Porto-Vecchio



Restauration rapide

Porto-Vecchio

L'Antigu



Grill / Rôtisserie, Restaurant...

04 95 70 39 33
[Envoyer un email](#)

Ouvert midi et soir. Au cœur de la Citadelle, l'Antigu vous propose sa cuisine de qualité, élaborée entièrement avec des produits du terroir. Salle climatisée, terrasse plein-air, vue exceptionnelle sur le Golfe. Recommandé par de nombreux guides.

51 rue Borgu 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Le Guest

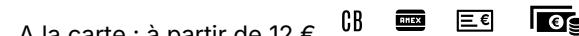


du mer 01/01 au mer 31/12/2025 : de 10h00 à 22h30

04 95 70 37 39
restaurantguest.fr
[Envoyer un email](#)

Le Guest Porto-Vecchio vous accueille sur sa terrasse ensoleillée pour savourer burgers gourmands, viandes d'exception et desserts maison. Une cuisine alliant produits locaux et convivialité dans un cadre chaleureux, idéal pour tous vos moments gourmands.

Lieu dit Campiciccoli 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Restaurant d'alpage, Restaurant traditionnel

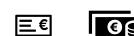
Le Refuge



04 95 70 00 39
lerefugecartalavonu.com
[Envoyer un email](#)

Le Refuge vous propose ses spécialités corses depuis 1986. Ouvert tous les jours, midi et soir. Soirées chants et guitares corses tous les mardis et vendredis en haute saison. Gîte d'étape du Mare à Mare.

Lieu-dit Cartalavonu D 368 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Pizza du Bastion



Pizzeria, Restauration rapide

07 87 97 54 44
pizzadubastion.com
Envoyer un email

Artisan Pizzaiolo au centre du village, entre église et mairie. Pizzas fraîches à déguster sur place, à emporter ou livraison gratuite. Consultez notre site pour les emplacements !

Rue Camille de Rocca Serra En face de la Mairie sur la place 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio Restaurant de plage, Restaurant traditionnel

Playa Baggia



06 23 43 27 63
playabaggia.com
Envoyer un email

Le restaurant Playa Baggia est totalement tourné vers le grand bleu pour votre plus grand plaisir !

Lieu dit Tamaricciu Plage de Palombaggia 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio Restaurant de plage, Restaurant traditionnel

Restaurant U Paviddonu



06 77 65 05 67
paviddonu.com
Envoyer un email

Cuisine méditerranéenne à partir de produits frais et locaux, grill viande et pêche locale, sélection de vins corsés et champagne. Service midi et soir. Bar-piscine ouvert en continue de 10h à 22h. Notre piscine est chauffée et réservée à notre clientèle.

Lieu-dit Pavellone Route de Palombaggia 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Planet Pizza



Pizzeria, Restauration rapide

04 95 23 48 89

Pizzeria située sur la route de la Marine. Nous vous proposons un très large choix de pizzas préparées au feu de bois avec soin par notre Chef Pizzaiolo italien. Sur place, à emporter ou en livraison gratuite à domicile. Au plaisir de vous accueillir !

Avenue Georges Pompidou 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Restaurant traditionnel

Restaurant des Chasseurs



04 95 70 69 98
Envoyer un email

Spécialités corses, cuisine familiale élaborée à base de produits locaux, charcuterie maison. Grillades à la plancha. Cadre campagnard. Service uniquement le soir. Chants et guitares à partir de 21h, les mardis et jeudis, de mi-juin à mi-septembre.

Mela par Muratello 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio Brasserie, Restaurant de plage, Restaurant...

Roc Seven Porto-Vecchio



du jeu 30/04 au sam 10/10/2026 :

04 95 70 14 15
bookings.zenchef.com
Envoyer un email

Restaurant convivial avec une terrasse au bord de l'eau, le Roc Seven Porto-Vecchio offre une vue imprenable sur le golfe de Porto-Vecchio. Un décor paradisiaque, au cœur d'un jardin ombragé qui se prolonge jusqu'à la mer !

Avenue Georges Pompidou 20137 Porto-Vecchio

A la carte : à partir de 17 €, Menu adulte : à partir de 39 €



Porto-Vecchio

Terraméa



Restaurant bistronomique

du mer 01/01 au mer
31/12/2025 :

04 95 50 03 94
[Envoyer un email](#)

Un ensemble contemporain, une terrasse exceptionnelle, vue sur toute la baie de Porto-Vecchio, une cuisine méditerranéenne. Terraméa vous invite à l'évasion et au raffinement.

Direction Piccovaggia Route de Palombaggia 20137
Porto-Vecchio

A la carte : 20 € - 34 €

Porto-Vecchio

U Spuntinu



Restaurant traditionnel

04 95 72 28 33
[Envoyer un email](#)

Bar à vin, petite restauration. Cuisine élaborée avec des produits artisanaux : planches du terroir, desserts maison... Côté épicerie : vins, fromages, charcuterie, huiles d'olives, confitures, miels, souvenirs en olivier.

Place Sainte-Croix Place Sainte Croix 20137 Porto-Vecchio

A la carte : à partir de 16,50 €

Lecci

Pizzeria, Restaurant de plage, Restaurant...

U Stagnu



du mer 01/01 au mer
31/12/2025 :

04 20 57 51 29
[eflyer.fr](#)

Face à l'étang de Saint Cyprien, vivez une parenthèse gourmande au U Stagnu : cuisine méditerranéenne, produits frais, pizzas, cocktails maison et soirées live au bord de l'eau. Une expérience unique entre mer et nature.

20137 Lecci

A la carte : à partir de 19 €, Menu adulte : à partir de 35 €

Porto-Vecchio

Terra Nostra



En plein cœur de la haute ville de Porto-Vecchio, sandwicherie "Nustrale" aux saveurs authentiques, à base de produits frais.

2 rue du Général De Gaulle 20137 Porto-Vecchio

Lecci

Pizzeria, Restaurant de plage

Le Tiki



04 95 71 65 46
[Envoyer un email](#)

Restaurant plage privée sur la plage de St Cyprien et ses eaux turquoises, à quelques encablures de Porto-Vecchio. Ambiance chic décontractée, accueil irréprochable, cuisine de qualité, plagiste aux petits soins... Réservation recommandée.

Plage de Saint Cyprien 20137 Lecci

Figari

Grill / Rôtisserie, Restaurant traditionnel

Domaine de Piscia



06 14 88 56 30
[domainedepiscia.com](#)
[Envoyer un email](#)

Bâtie en matières nobles, pierres, poutres anciennes. Cuisine à la broche, cuisine Bio et traditionnelle élaborée à base de produits frais et fermiers. Authenticité, détente autour de la piscine. Terrasse, vue panoramique sur la plaine de Figari.

20114 Figari

Figari

Restaurant traditionnel

Ferme Auberge Pozzo Di Mastri



04 95 71 02 65
pozzodimastri.com
[Envoyer un email](#)

Etape de la Route des Sens authentiques, l'auberge propose midi et soir un menu unique inspiré des recettes corses traditionnelles, composé au gré des saisons et de la production de notre potager cultivé en agriculture biologique.

439 strada di Pozzo di Mastri 20114 Figari



Bonifacio

Restaurant de plage

Restaurant de la Plage Chez Ange



04 95 70 07 08
rondinara.fr
[Envoyer un email](#)

Venez vous délecter face à la baie de Rondinara ! C'est un régal pour les yeux (sable blanc, eau turquoise) et un bonheur gustatif (poissons, viandes grillées, snack et bar à cocktails).

Plage de Rondinara 20169 Bonifacio





**DANS LE SUD
CORSE**

**BOIRE UN
VERRE,
SORTIR**

Café, bar-glacier,
bar-bio, bar à vin, bar
à cocktail, cabaret,
insolite



A saluta !

Boire un verre, sortir

Porto-Vecchio

Bar à bière, Bar à cocktail, Bar à vin

L'Othello



06 03 43 14 95
Envoyer un email

Niché dans un des cinq bastions de la citadelle, l'Othello Bar vous invite sur sa terrasse panoramique. A déguster : cocktails, spiritueux et tapas dans un décor atypique avec vue sur la baie de Porto-Vecchio.

CB

65 rue Borgo 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

Alimentation, Café / bar, Glacier

Le Glacier du Port



04 95 70 19 16
Envoyer un email

Fondé en 1972, Le Glacier du Port vous propose le petit déjeuner, la restauration rapide, des glaces artisanales, des crêpes salées et sucrées, des gaufres ainsi qu'une ambiance tapas et la dégustation de cocktails

CB

32 Quai Pascal Paoli 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

Bar à vin

Le Bar à Vin



06 12 31 56 66

Dans une ambiance authentique, conviviale et musicale, dégustez un verre de vin ou un cocktail, accompagné d'une planche de charcuterie, un plateau de fromages ou des tapas maison. Rendez-vous pour un bon moment au Bar à Vin, chez Jean-Chri !

CB

3 rue Général de Gaulle 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

Alimentation, Glacier...

Le Glacier de la Place



06 03 39 47 91
Leglacierdelaplace.com
Envoyer un email

Maison fondée en 1981, terrasse chaleureuse, emplacement unique au pied de l'église en plein cœur de la ville. Un vaste choix de glaces artisanales aux multiples parfums classiques et originaux. Bières du monde, cocktails, alcools d'exception du monde.

CB

4 place de la République 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

Alimentation, Café / bar, Glacier

Le Glacier du Port

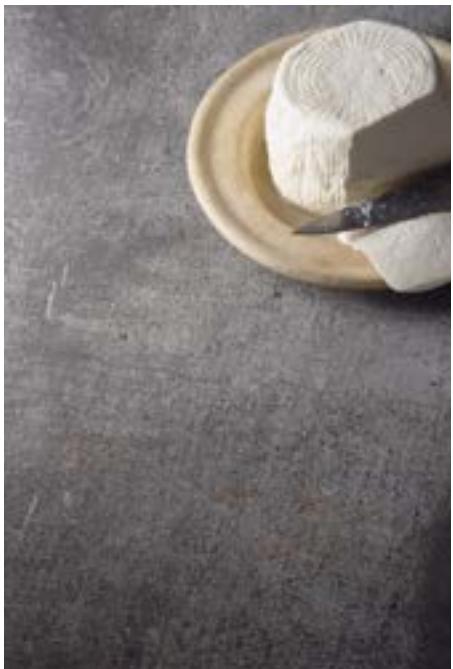


04 95 70 19 16
Envoyer un email

Fondé en 1972, Le Glacier du Port vous propose le petit déjeuner, la restauration rapide, des glaces artisanales, des crêpes salées et sucrées, des gaufres ainsi qu'une ambiance tapas et la dégustation de cocktails

CB

32 Quai Pascal Paoli 20137 Porto-Vecchio



**DANS LE SUD
CORSE**

**PRODUCTEURS
BOUTIQUES &
MARCHÉS**

Fromages, Fruits et légumes bio, Charcuterie, Huiles essentielles.
Boutiques de produits corses
Épicerie fine, Cave à vin



A robba paisana

Les producteurs

Lecci

Huile, Huiles, épices et condiments, Vins**Domaine de Torraccia**

04 95 71 43 50
domaine-de-torraccia.com
Envoyer un email

Amis rêveurs, le Domaine de Torraccia vous invite à une expérience gustative qui vous fera découvrir, au travers de nos vins biologiques et notre huile d'olive, la grandeur du terroir Corse. Soyez nos complices. A votre santé! A Saluta!



Torraccia 20137 Lecci

Figari

Viande et charcuterie**U Porcu Ranger Maxence Finidori**

06 14 02 56 48
uporcuranger.com
Envoyer un email

À Figari, Maxance vous propose une visite immersive de son élevage de porcs Nustrale en roulotte tout-terrain. Caressez les cochons, admirez la vue panoramique et savourez une dégustation de charcuterie AOP. Sur réservation uniquement.



Lieu dit Piscia Domaine de Piscia 20114 Figari

Porto-Vecchio

Fleurs, plantes et produits dérivés**Les Simples et Divines**

du mer 01/01 au mer
31/12/2025 :

06 28 28 28 00
lessimples.com
Envoyer un email

Producteur d'huiles essentielles Corses et bio. Fabriquant de cosmétiques. Cueillettes sauvages réglementées, cultures d'Immortelles... Distillation, fabrication, vente sur place. Laboratoire, alambic et sentier botanique. Label Nature & Progrès.



Lieu-dit Zichilène Route de Murateddu 20137 Porto-Vecchio

Figari

Fromages et produits laitiers, Vins**Domaine de Tanella**

04 95 70 46 23
0495785992
domaine-tanella.com
Envoyer un email

Jean-Baptiste et ses enfants, viticulteurs et éleveurs de brebis, mêlent tradition et innovation pour proposer des vins et des fromages de qualité chaque année. Dégustation et vente directe au caveau de Figari toute l'année.



Centre village 90 traversa figarese 20114 Figari



Cumprà

Boutiques de produits corses

Porto-Vençacce Alimentation, Chocolaterie / Confiserie, Epicerie fine, Fromagerie, Commerce de produits régionaux

A Muredda



du mer 01/01 au mer 31/12/2025 :

04 95 20 01 70
06 22 07 80 76
amuredda.fr
[Envoyer un email](#)

Sélection de charcuterie "Nustrale" et AOP, fromages, épicerie fine d'ici et d'ailleurs, sucré et salé, chocolats, confiseries, cave à vins et spiritueux. Parfums d'ambiance. Livraison, mise sous vide, coffret. Meilleure Épicerie de France en 2022.



Lieut-dit Arutoli Route de l'Ospedale 20137 Porto-Vecchio

Lecci Alimentation, Boucherie, Epicerie fine, Magasin de vins et spiritueux, Commerce de produits régionaux, Traiteur

Boucherie de Lecci



du mer 01/01 au mer 31/12/2025 :

04 20 19 02 75
boucherie-parian.corsica
[Envoyer un email](#)

La Maison Parian est une boucherie artisanale qui vous offre un service Caviste ,charcuterie artisanal ,traiteur ,épicerie fine et crèmerie (produits locaux) Savoir faire et accueil personnalisé vous accompagnent dans vos découvertes gustatives.



Poretta di Ciaccone Pont de l'Oso 20137 Lecci

Alimentation, Epicerie fine, Commerce de produits régionaux

A Media



04 95 21 64 37
amedia2a.com
[Envoyer un email](#)

Boutique de produits authentiques corses. Charcuterie artisanale, vins, miels, fromages, confitures, liqueurs, canistrelli. Expédition.



10 rue Pasteur 20137 Porto-Vecchio

Alimentation, Epicerie fine, Commerce de produits régionaux

L'Osteria



du mer 01/01 au mer 31/12/2025 :

04 95 71 74 22
[Envoyer un email](#)

Plongez dans l'ambiance authentique de la Corse en découvrant des produits du terroir élaborés dans le respect des savoir-faire et gestes ancestraux. Charcuterie, fromages, biscuits,... sont sélectionnés pour vous auprès des meilleurs producteurs locaux.



6 rue Zoé Grimaldi 20137 Porto-Vecchio

Lecci Alimentation, Chocolaterie / Confiserie, Epicerie fine,

Fromagerie, Magasin bio / Diététique, Magasin de vins et Epicerie fine Terra Bella



du mer 01/01 au mer 31/12/2025 :

04 95 27 02 07
terrabella-corse.fr
[Envoyer un email](#)

Terra Bella, votre épicerie fine-souvenirs à Lecci (Route de Bastia), célèbre les saveurs authentiques de la Corse. Produits locaux, spécialités artisanales et accueil chaleureux vous attendent pour un voyage gustatif inoubliable.



12 Stradonu di a Mirria 20137 Lecci

Lecci

Alimentation, Boucherie, Epicerie fine, Traiteur

Rémy Mary



04 95 71 61 03
Envoyer un email

Au cœur du village de Saint Cyprien depuis 1973, la boucherie familiale est spécialisée dans l'affinage de viandes racées d'exception, avec un large choix de plats traiteur préparés exclusivement à base de produits locaux frais.



Saint Cyprien Centre du village 20137 Lecci

Marcati

Les marchés de la région

Bonifacio

Marché

Marché des producteurs à Bonifacio



du 1er janvier 2025 au 31 décembre 2025

04 95 73 11 88

Dans une ambiance conviviale, vous découvrirez une grande variété de produits locaux, provenant de l'agriculture locale, biologique et de l'artisanat corse....

Loggia de l'Arsenal 20169 Bonifacio



Lecci

Marché

Marché de Lecci



du 1er janvier 2025 au 31 décembre 2025

Accès libre.
04 95 71 43 43

Tous les mercredis matin de 8h30 à 13h00.

Parking Office de tourisme de Lecci - RT 10 la croix 20137 Lecci

Porto-Vecchio

Marché

Marché dominical de la Haute Ville



du 1er janvier 2025 au 31 décembre 2025

04 95 70 95 30

Chaque dimanche matin, de 7h à 13h, le marché de produits alimentaires rassemble de nombreux producteurs locaux qui proposent miel, huile d'olive, fromages et charcuterie dans une ambiance festive et colorée...

portovechju.corsica

Place Général Henri Giraud, Porto-Vecchio - Place Général Henri Giraud 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio**Marché dominical de Puretta**

du 1er janvier 2025 au 31 décembre 2025

04 95 70 95 30

Marché populaire où l'on trouve essentiellement des fruits et légumes. Idéal pour y faire ses emplettes agroalimentaires.

portivechju.corsica

Rue Jérôme Carcopino 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio**Marché régulier****U Marcatu di Natali – Marché de Noël à Porto-Vecchio**

Da l'8 à u 31 di Dicembri di u 2025

u Marcatu di Natali 2025

du 8 décembre 2025 au 31 décembre 2025

Accès libre.
 04 95 70 95 30

Du 8 au 31 décembre 2025, vivez la magie de Noël à Porto-Vecchio avec U Marcatu di Natali ! Animations, patinoire, stands gourmands et programmation culturelle au cœur du centre-ville. Convivialité et féerie garanties.

portivechju.corsica

Place Général Henri Giraud, Porto-Vecchio - Place Général Henri Giraud 20137 Porto-Vecchio

Lecci**Marché****Les Nocturnes de San Ciprianu**

Accès libre.
 04 95 71 43 43

Tous les vendredis de l'été, rendez-vous au marché nocturne de Lecci, une expérience unique entre gastronomie et ambiance festive. Ne manquez pas les saveurs et l'atmosphère !

[Envoyer un email](#)

lecci.fr

Plage de Saint Cyprien 20137 Lecci

Marché**Bonifacio****Marché****Marché mardi matin à Bonifacio**

du 1er janvier 2025 au 31 décembre 2025

04 95 73 11 88

Le marché de Bonifacio se déroule tous les mardis matins dans un cadre agréable, sous les voûtes de l'ancienne Loggia de l'Arsenal. Vous pourrez y découvrir les produits locaux comme des fruits, des légumes, des vêtements, des bijoux et objets divers...

Loggia de l'Arsenal 20169 Bonifacio

Porto-Vecchio**Marché régulier****L'Aria Marina : spassighjata, scontri è spartera !**

Accès libre.
 04 95 70 95 30

I'Aria Marina : un lieu éphémère où les acteurs du territoire, les artisans, les producteurs et les artistes sont mis à l'honneur.

[Envoyer un email](#)

portivechju.corsica

Quai Pascale Paoli 20137 Porto-Vecchio

Marché**Pianottoli-Caldarello****Marché****Marché des producteurs & artisans de Pianottoli**

04 95 71 80 06

Venez goûter, admirer, toucher, sentir le fruit du travail de nos ambassadeurs du savoir-faire et de la qualité corses.

[Envoyer un email](#)

pianottoli-caldarello.fr

Place de la mairie 20131 Pianottoli-Caldarello

LE TOURISME DURABLE
ET VOUS ?

PRÉSERVER

l'environnement, la nature, les ressources naturelles

RESPECTER

la population locale et s'intéresser à sa culture, son patrimoine, son histoire

CONSOMMER

local, en circuit court au maximum

VOYAGER EN MODE RESPONSABLE

1

Quand j'arrive dans le Sud Corse :

Intéressé par l'histoire et le patrimoine de la région, je me rapproche des **visites guidées** organisées. Conscient du bienfait du **commerce local**, je privilégie mes achats directement chez des producteurs, artisans, créateurs de la région.

Dans mon hébergement:

De la même manière que chez moi, je trie mes déchets, mais selon les consignes de mon lieu de vacances. Les ressources naturelles n'étant pas inépuisables, je porte une attention particulière à ma consommation d'eau et d'énergie.

Toute l'info sur syvadec.fr

2

À la plage, à la montagne :

J'ai toujours avec moi un petit sac ou un cendrier de plage, ainsi je récupère mes mégots, mes déchets et je les jette dans les poubelles de tri que je trouve sur mon retour.

L'eau est au cœur de l'écosystème, c'est pour cela que j'utilise des crèmes solaires non nocives pour la mer et la rivière.

La nature m'entoure, je reste sur les sentiers balisés pour un respect total de la faune et la flore

L'été en Corse est très sec, je suis donc vigilant aux risques d'incendie.

3

Quand je repars:

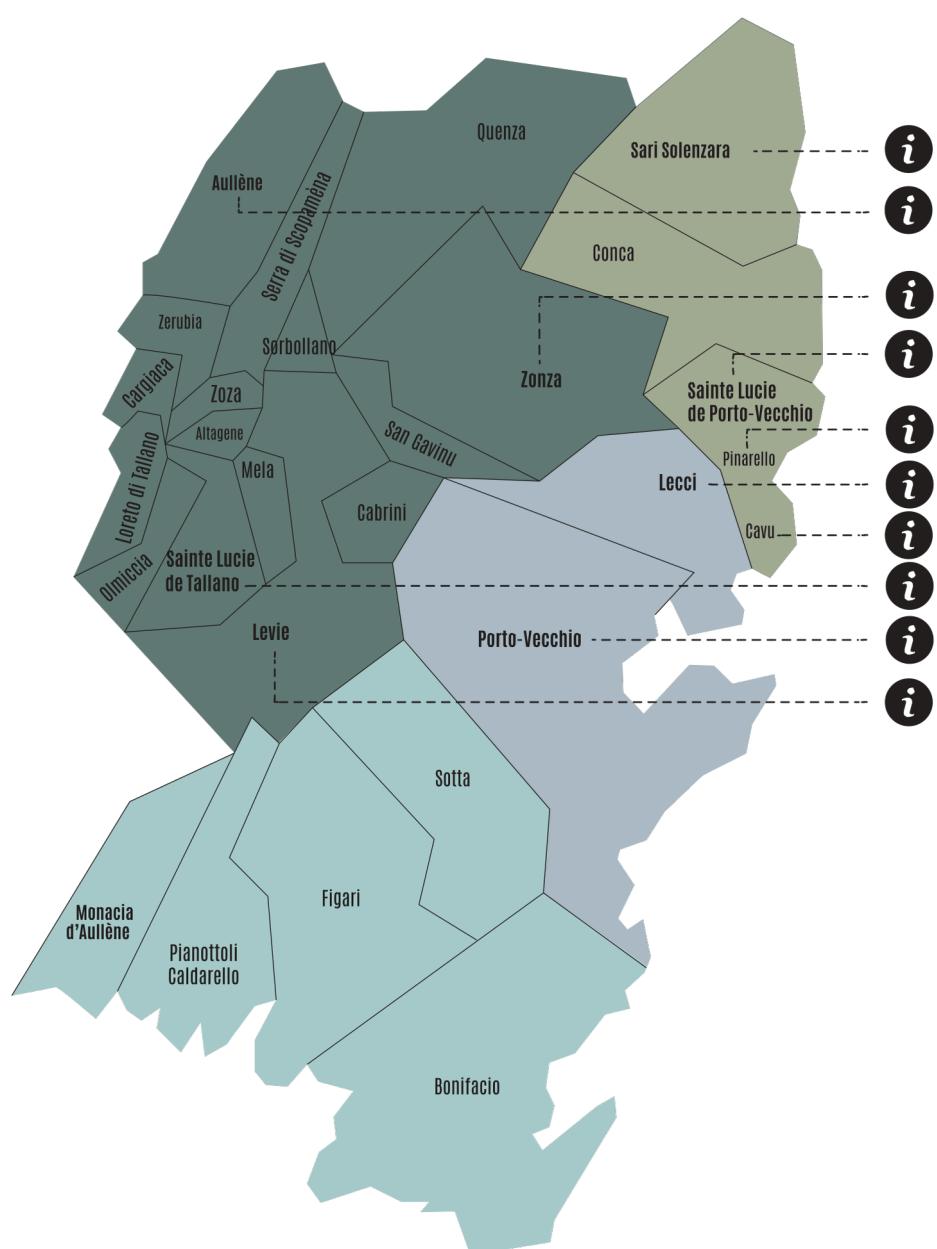
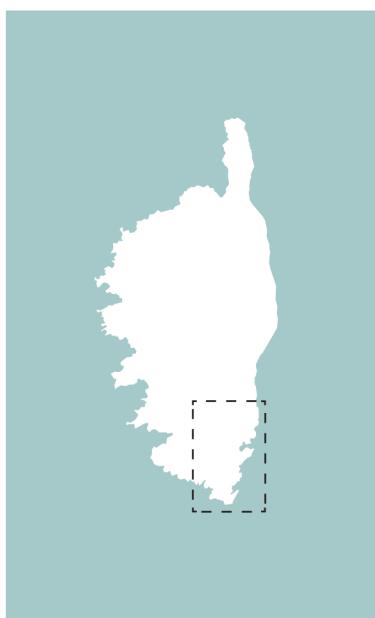
Pour avoir un petit souvenir de vacances, qui plus est éco-responsable, je viens découvrir la boutique de notre Office de Tourisme qui a pour vocation des créations **100% locales**.

Dernier geste ingénieux : je recycle ma bouée de plage chez Dinò qui en fera un objet stylé !

4

*Dinò Recyclerie Créative, Avenue Pierre Andreani,
RN 198 Route de Bastia, 20137 Porto-Vecchio*

DES OFFICES DE TOURISME À VOTRE SERVICE





SUR LE LITTORAL

Portivechju

Espace Jean-Paul de Rocca Serra
Rue Fred Scamaroni
+33 (0)4 95 70 09 58
portovecchio-tourisme.corsica



Lecci

Village (sous la pinède)
+33 (0)4 95 71 05 75
portovecchio-tourisme.corsica

Santa Lucia di Portivechju

Village
+33 (0)4 95 71 48 99
Vallée du Cavu

zonza-saintelucie.com

Sari Sulinzara

Village
+33 (0)6 85 89 58 71
alta-rocca-tourisme.com



EN MONTAGNE

En Alta Rocca

Village de Livia
+33 (0)4 95 78 49 87
alta-rocca-tourisme.com

Auddè

Village

Santa Lucia di Tallà

Village
+33 (0)4 95 10 24 58

Zonza

Village
+33 (0)4 95 71 48 99
zonza-saintelucie.com



ENGAG NOTRE EMENT

Les Offices de Tourisme du Territoire Sud Corse s'engagent dans une démarche écoresponsable.

Notre nouvelle gamme d'édition s'inscrit dans cette volonté.

Le format numérique est une alternative de premier choix. Il dispose d'un avantage : la disponibilité immédiate à tout moment.

Accompagnez-nous dans cette démarche et n'imprimez ce guide que si nécessaire.
En dernier recours, si vous devez l'imprimer, n'oubliez pas de le recycler.

Pas à pas, agissons au quotidien pour préserver notre environnement.

Merci.



L'Office de Tourisme Intercommunal de Portivechju a reçu la marque nationale **QUALITÉ TOURISME™** conformément à la démarche qualité Référentiel applicable à la filière des Offices de tourisme.

Toujours à votre écoute, nous nous engageons à vous offrir un accueil chaleureux, des espaces confortables et notre connaissance de la région.

Ce document est à titre informatif, non contractuel et n'engage en aucun cas la responsabilité de l'Office de Tourisme Intercommunal de Portivechju. Malgré le soin apporté à la saisie des informations contenues dans ce document, si des inexactitudes ou des omissions se sont produites, nous vous demandons d'accepter nos excuses. Veuillez noter que ces informations sont susceptibles d'être modifiées.

Office de Tourisme Intercommunal de Portivechju
Rue Maréchal Leclerc - BP 92 - 20538 Porto-Vecchio Cedex - 04 95 70 09 58
www.portovecchio-tourisme.corsica

