



LES AMÉRICAINS
RESTAURANT - CAP CORSE



LES ENTRÉES

Plateau de charcuterie AOP (<i>Luc Antolini - Niolu</i>) & sa terrine artisanale de porc <i>Corsican charcuterie (PDO) platter with pork terrine</i>	20 €
Assortiment de beignets (<i>courgettes et brocciu AOP</i>) & sauce au yaourt maison (V) <i>Selection of fritters (courgette and Brocciu cheese) & its homemade yogurt sauce</i>	8 € / 12 €
Espadon mi-cuit, vinaigrette à la mandarine <i>Swordfish «mi-cuit», mandarin vinaigrette</i>	14 €
Antipasto Corse à partager avec ses migliaccioli <i>Corsican antipasto with its migliaccioli - to share</i>	24 €

LES PLATS

L'authentique Soupe Corse & prosciutto <i>The authentic Corsican soup</i>	20 €
Aubergines à la bonifacienne (V) <i>Bonifacian stuffed eggplants</i>	18 €
Sauté de veau corse aux olives & pâtes bio <i>Corsican veal sauté with olives</i>	24 €
Dorade Corse en papillote, ratatouille <i>Corsican Sea Bream en papillote, ratatouille</i>	27 €
Soupe de poissons de roche du Cap & rouille, croûtons <i>Rockfish soup with rouille & croutons</i>	23 €
Filet de boeuf (<i>cuisson basse température & mariné à la myrthe</i>), pommes de terre au four <i>Beef fillet (slow cooked & marinated in myrtle liquor), baked potatoes</i>	28 €

LES DESSERTS

Le fiadone au brocciu AOP (V) <i>Fiadone (Typical Corsican dessert made of Brocciu cheese)</i>	9 €
Panna cotta et son coulis de fruits rouges ou nucciola & crumble (V) <i>Panna cotta and its red fruits coulis or nucciola & crumble</i>	9 €
Plateau de fromages fermiers 'sélection' & confiture bio de figes (V) <i>Farmer cheese platter</i>	14 €
Ganache montée chocolat kowbawa, coulis de fruits rouges & noisettes de Cervione (V) <i>Whipped kowbawa chocolate ganache, red fruit coulis & hazelnuts from Cervione</i>	9 €
Yoghurt maison et son granola artisanal corse Bio aux noisettes (V) <i>Homemade organic greek yogurt, with Organic granola from a local producer</i>	8 €
Verrine de glaces artisanales Raugi <i>Ice cream verrine from a local producer</i>	8 €



Tous nos plats sont faits maison, à partir de produits frais.
All of our dishes are home made with fresh product.

(V) Plats végétariens / *vegetarian dishes*

Prix net et services compris
Net price tax and service included



LES SOFTS

Eau minérale	3,50€ (33cl) / 4€ (50cl) / 5€ (1L)	Café 2,50€ - Double Espresso 5€ - Cappuccino	4€
Soda	3,50€	Thé et Infusions Mariage Frères	4€
Nectar de fruits Alain Milliat poire, pêche, ananas, pomme	5€	Thé noir : Earl Grey, Ceylan. Thé vert au Jasmin, Sultana Infusions : Camomille, Verveine citronnée	

APERITIFS & COCKTAILS

Ribella EROINA (bière au pomelo)	7€	Gin tonic supérieur (GIN U MASSICCIU)	8,50€
Palazzu Châtaigne (ambrée)	6€	Mojito du jardin	8,50€
Monte Kyrie Eleison A RINELLA (blanche)	6€	Spritz	7,50€
Monte Kyrie Eleison A VESPA (blonde)	6€	Cap Corse®, Martini®	4€
Palazzu Malavasia (blonde)	7€	Porto, Pastis	4€

LES VINS

(prix au verre / bouteille)

LES VINS ROUGES

Comte Peraldi, 2018, Ajaccio	7€ / 30€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2016, Ajaccio	9€ / 45€
Domaine Abbattucci, Cuvée Ministre Impérial, 2018, Ajaccio 	82€
Maison Marengo, Cuvée Appolonia, 2019, Patrimonio	37€
Domaine Yves Leccia, Cuvée O Bà!, 2016, Patrimonio	65€

LES VINS BLANCS

Domaine Gioielli, 2020, Macinaggio	7€ / 30€
Maison Marengo, grand Emiliu, 2019, Patrimonio	30€
Domaine Abbattucci, cuvée Diplomate d'Empire, 2018, Ajaccio 	78€
Tarra di Sognu, 2020, Bonifacio	67€
Domaine Alzipratu, Lume, 2019, Calvi	65€
Maison Marengo, Cuvée Appolonia, 2019, Patrimonio	37€

LES VINS ROSÉS

Clos Teddi, Grande Cuvée, 2020, Patrimonio	7€ / 33€
Clos Canarelli, 2020, Figari	43€

MUSCAT & CHAMPAGNE

Muscat Domaine Pinelli, 2019, Casta	8€ / 43€	Roederer® Brut Premier	9€ / 35€ / 75€
(verre / bouteille)		(coupe / demie bouteille / bouteille)	

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Liqueurs corses myrte, cedrat, châtaigne, limoncello ou mandarine	6€	Spiritueux Blended Whiskies, Vodka, Gin, Rhum, Tequila, Bourbon	6€
		Spiritueux «Collection» Sélection de Whiskies, Gins, Vodka, et Rhums	8€

