



LES AMÉRICAINS
RESTAURANT - CAP CORSE



LES ENTRÉES

Plateau de charcuterie AOP (Luc Antolini - Niolu) & sa terrine artisanale de porc <i>Corsican charcuterie (PDO) platter with pork terrine</i>	20 €
Assortiment de beignets (courgettes et brocciu AOP) & sauce au fromage frais, oranges ④ <i>Selection of fritters (zucchini and Brocciu cheese) & its homemade sauce of corsican cheese, oranges</i>	12 €
Asperges vertes, coppa AOP & yaourt au lait de chèvre <i>Green asparagus, coppa & goat milk yoghurt</i>	14 €
Langoustines du Cap Corse, légumes de saison et émulsion de la mer <i>Langoustines from Cap Corse, seasonal vegetables and seafood emulsion</i>	20 €

LES PLATS

L'authentique Soupe Corse & bulagna <i>Authentic Corsican soup</i>	20 €
Soupe de poisson de roche du Cap & rouille et toasts persillé <i>Rockfish soup with rouille & croutons</i>	23 €
Sauté de veau corse aux olives & pâtes bio <i>Corsican veal sauté with olives & organic pasta</i>	24 €
Agneau confit 7 heures aux herbes du maquis, millefeuille de pomme de terre <i>Lamb confit for 7 hours with herbs from the maquis, potato millefeuille</i>	29 €
Risotto d'artichauts bio corses ④ <i>Organic corsican artichoke risotto</i>	22 €
Rouget de roche laqué, bisque de langoustine et fenouil braisé <i>Lacquered rock mullet, langoustine bisque and braised fennel</i>	28 €

LES DESSERTS

Le fiadone au brocciu AOP ④ <i>Fiadone (Typical Corsican dessert made of Brocciu cheese)</i>	9 €
Tiramisu corse aux canistrelli ④ <i>Corsican tiramisu with canistrelli</i>	9 €
Assiette de fromages fermiers 'sélection' & confiture bio de figes ④ <i>Farmer cheese plate</i>	14 €
Verrine de glaces artisanales Raugi <i>Ice cream verrine from a local producer</i>	8 €

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 MADONNA (bière au Cédrat)	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€
Palazzu Malavasia (blonde)	7€	Cap Corse®, Martini®, Porto, Pastis	4€

LES VINS

(prix au verre / bouteille)

LES VINS ROUGES

Comte Peraldi, 2019, Ajaccio	7€ / 30€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2017, Ajaccio	9€ / 47€
Domaine Abbattucci, Cuvée Ministre Impérial, 2019, Ajaccio 	82€
Maison Marengo, Cuvée Appolonia, 2019, Patrimonio	37€
Domaine Giudicelli, Cuvée non filtrée, 2018, Patrimonio 	48€
Domaine Yves Leccia, Cuvée O Bà!, 2016, Patrimonio	65€
Clos Canarelli, 2020, Figari	52€

LES VINS BLANCS

Domaine Renucci, Biancu Gentile, 2021, Calvi 	7€ / 33€
Domaine Renucci, Vignola, 2020, Calvi	33€
Maison Marengo, Cuvée Appolonia, 2019, Patrimonio	37€
Domaine Abbattucci, cuvée Diplomate d'Empire, 2019, Ajaccio 	78€
Clos Canarelli, 2021, Figari	55€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2021, Ajaccio	45€
Domaine Alzipratu, Lume, 2020, Calvi	67€

LES VINS ROSÉS

Clos Teddi, Grande Cuvée, 2020, Patrimonio	7€ / 33€
Clos Canarelli, 2020, Figari	45€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2021, Ajaccio	34€

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, chataigne, limoncello ou mandarine	6€	Spiritueux Blended Whiskies, Vodka, Gin, Rhum, Tequila, Bourbon	6€
		Spiritueux «Collection» Sélection de Whiskies, Gins, Vodka, et Rhums	8€