



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 €
Tomates bio confites au citron vert et coeur de boeuf rôties & fromage blanc <i>Organic tomatoes candied with lime, roasted beef tomatoes & cottage cheese</i>	14 €
Marinière de palourdes & moules, déclinaison de légumes de saison <i>Marinière of clams and mussels, variation of seasonal vegetables</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 persillés <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 €
Pressé d'épaule d'agneau, coulis de poivrons et poivrons grillés <i>Pressed lamb shoulder, pepper coulis and grilled peppers</i>	29 €
Aubergines à la Bonifacienne ④ <i>Bonifacian stuffed eggplants</i>	22 €
Filet de Saint-Pierre rôti, carottes fanes et émulsion citron <i>Roasted John Dory fillet, carrot tops and lemon emulsion</i>	33 €

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 €

*Service de 19h à 21h30. Fermeture hebdomadaire le Mercredi.
Service from 7 p.m to 9.30 p.m. Weekly closed on Wednesday.*

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, tomate	5€	Thé noir : Earl Grey, Ceylan. Thé vert au Jasmin, Sultana Infusions : Camomille, Verveine citronnée	



APERITIFS & COCKTAILS

Palazzu BLONDE (<i>golden Ale</i>)	7€	Paolina (IPA)	6€
Palazzu MALVASIA (<i>pilsher blonde</i>)	7€	Monte Kyrie Eleison A RINELLA (<i>blanche</i>)	7€
Palazzu CHÂTAIGNE (<i>ambrée</i>)	7€	Gin tonic supérieur (GIN U MASSICCIU)	9,50€
Ribella VAMPA (<i>clémentine</i>)	7€	Mojito du jardin	9,50€
Ribella EROINA (<i>neipa au pomelos</i>)	7€	Spritz	7,50€
Ribella MADONNA (<i>blanche au cédrat</i>)	7€	Cap Corse®, Martini®, Porto, Pastis	4€

LES VINS

LES VINS ROUGES

(prix au verre / bouteille)

Comte Peraldi, 2019, Ajaccio	7€ / 30€
Maison Marengo, Cuvée Appolonia, 2019, Patrimonio	9€ / 45€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2021, Ajaccio	9€ / 47€
Peretti Della Rocca, Cuvée Jules, 2020, Figari	39€
Domaine Abbatucci, Cuvée Ministre Impérial, 2019, Ajaccio 	82€
Domaine Pinelli, Campo Vecchio, 2020, Patrimonio	49€
Domaine Giudicelli, Cuvée non filtrée, 2018, Patrimonio 	48€
Clos Canarelli, 2020, Figari	52€
Comte Peraldi, Cuvée du Cardinal, 2017, Ajaccio	68€
Yves Leccia, Cuvée O Bà!, 2018, Patrimonio	65€
Domaine Pieretti, A Murteta, 2020, Cap Corse, Luri	47€

LES VINS BLANCS

Domaine Renucci, Biancu Gentile, 2021, Calvi 	7€ / 33€
Maison Marengo, grand Emiliu, 2021, Patrimonio	7€ / 33€
Maison Marengo, Cuvée Appolonia, 2018, Patrimonio	9€ / 45€
Domaine Pinelli, 2021, Patrimonio	38€
Domaine Abbatucci, cuvée Diplomate d'Empire, 2019, Ajaccio 	78€
Domaine Pieretti, Cuvée Marine, 2021, Cap Corse, Luri	47€
Clos Nicrosi, 2021, Rogliano	42€
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€
Domaine Pinelli, 2021, Patrimonio	37€
Domaine Pieretti, Cuvée Marine, 2021, Cap Corse, Luri	36€
Clos Canarelli, 2021, Figari	45€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2021, Ajaccio	34€

MUSCAT & CHAMPAGNE

Muscato 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€