



RESTAURANT • CAP CORSE •
LES AMÉRICAINS



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 <i>Selection of fritters (zucchini and Brocciu cheese) & its homemade sauce of corsican cheese, oranges</i>	12 €
Tomates coeur de boeuf confites au citron vert et rôties & fromage blanc <i>Beef tomato candied with green lemon, roasted & cottage cheese</i>	14 €
Marinière de palourdes, déclinaison de légumes de saison <i>Marinière of clams, variation of seasonal vegetables</i>	20 €

LES PLATS

Joue de porc confite à la Vampa & pommes de terre <i>Pork cheek confit with Vampa & potatoes</i>	25 €
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 <i>Bonifacian stuffed eggplants</i>	22 €
Filet de Loup de mer, carottes fanes et sauce vierge <i>Sea bass fillet, carrot tops and « sauce vierge »</i>	28 €

LES DESSERTS

Le Fiadone au brocciu AOP <i>Fiadone (Typical Corsican dessert made of Brocciu cheese)</i>	9 €
Tartelette aux citrons bio, meringuée <i>Organic lemon tartlet, meringue</i>	9 €
Pêches corses à la verveine fraîche du jardin <i>Corsican peaches infused in our garden verbena</i>	9 €
Le flan de Mammò et son caramel <i>Mammo' Corsican caramel flan</i>	9 €
Assiette de fromages fermiers 'sélection' & confiture bio de figes <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)
Soda	3,50€
Nectar de fruits Alain Milliat <i>poire, pêche, ananas, pomme, tomate</i>	5€

Café 2,50€	Double Espresso 5€	Cappuccino 4€
Thé et Infusions Mariage Frères		4€
<i>Thé noir : Earl Grey, Ceylan. Thé vert au Jasmin, Sultana</i>		
<i>Infusions : Camomille, Verveine citronnée</i>		

APERITIFS & COCKTAILS

Palazzu BLONDE (<i>golden Ale</i>)	7€
Palazzu MALVASIA (<i>pilsner blonde</i>)	7€
Palazzu CHATAIGNE (<i>ambrée</i>)	7€
Ribella VAMPA (<i>clémentine</i>)	7€
Ribella EROINA (<i>neipa au pomelos</i>)	7€
Ribella RIBELLA (<i>blonde</i>)	7€

Paolina	7€
Gin tonic supérieur	9,50€
Mojito du jardin	9,50€
Spritz	8,50€
Cap Corse®, Martini®, Porto, Pastis	4€

LES VINS

(prix au verre / bouteille)

LES VINS ROUGES

Comte Peraldi, 2019, Ajaccio	8€ / 33€
Maison Marengo, grand Emiliu, 2020, Patrimonio	9€ / 38€
Clos Canarelli, 2020, Figari	11€ / 55€
Domaine Abbatucci, Cuvée Faustine, 2021, Ajaccio	45€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2021, Ajaccio	50€
Peretti Della Rocca, Cuvée Jules, 2020, Figari	39€
Domaine Abbatucci, Cuvée Ministre Impérial, 2019, Ajaccio	126€
Domaine Pinelli, Campo Vecchio, 2020, Patrimonio	49€
Comte Peraldi, Cuvée du Cardinal, 2017, Ajaccio	76€
Yves Leccia, Cuvée O Bà!, 2018, Patrimonio	73€
Tarra di Sognu, 2020, Bonifacio	89€
Domaine Pieretti, A Murteta, 2020, Cap Corse	51€

LES VINS BLANCS

Domaine Renucci, Biancu Gentile, 2021, Calvi	8€ / 33€
Maison Marengo, Cuvée Appolonia, 2020, Patrimonio	10€ / 45€
Clos Canarelli, 2021, Figari	11€ / 58€
Maison Marengo, grand Emiliu, 2020, Patrimonio	38€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2021, Ajaccio	46€
Domaine Pinelli, 2021, Patrimonio	38€
Domaine Abbatucci, cuvée Diplomate d'Empire, 2019, Ajaccio	116€
Domaine Pieretti, Cuvée Marine, 2021, Patrimonio	56€
Clos Nicrosi, 2021, Rogliano	42€
Domaine Alzipratu, Lume, 2020, Calvi	80€
Tarra di Sognu, 2020, Bonifacio	89€

LES VINS ROSÉS

Clos Teddi, Grande Cuvée, 2020, Patrimonio	8€ / 33€
Domaine Pinelli, 2021, Patrimonio	9€ / 37€
Clos Canarelli, 2020, Figari	45€

MUSCAT & CHAMPAGNE

Muscat Domaine Pinelli, 2019, Casta	9€ / 43€
<i>(prix au verre / bouteille)</i>	

Roederer® Brut Premier	11€ / 35€ / 75€
<i>coupe / demie bouteille / bouteille</i>	

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Liqueurs corses	6€
<i>myrte, cedrat, chataigne, limoncello ou mandarine</i>	

Spiritueux	6€
<i>Blended Whiskies, Vodka, Gin, Rhum, Tequila, Bourbon</i>	
Spiritueux «Collection»	8€
<i>Sélection de Whiskies, Gins, Vodka, et Rhums</i>	