



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 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 & moules, déclinaison de légumes de saison <i>Marinière of clams and mussels, variation of seasonal vegetables</i>	20 €

LES PLATS

Joue de porc confite à la Vampa & pommes de terre de Sisco <i>Pork cheek confit with Vampa & potatoes from Sisco</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 €

EVASION : Canistrelli, noisette & crème caramel *Corsican biscuit, hazelnut & caramel*

SORBET: Citron, mangue & framboise *Lemon, mango & raspberry*

OMELETTE NORVEGIENNE Vanille, noisette & crème de marron *Vanilla, hazelnut & chestnut cream*

3 CHOCOLATS Gianduja, chocolat au lait caramélisé & coeur de Guanaja (92% de cacao)

Gianduja, caramelized milk chocolate & heart of Guanaja (92 % cocoa)

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	7€
Palazzu MALVASIA (<i>ilsher blonde</i>)	7€	Gin tonic supérieur (GIN U MASSICCIU)	9,50€
Palazzu CHÂTAIGNE (<i>ambrée</i>)	7€	Mojito du jardin	9,50€
Ribella VAMPA (<i>clémentine</i>)	7€	Spritz	8,50€
Ribella EROINA (<i>neipa au pomelos</i>)	7€	Cap Corse®, Martini®, Porto, Pastis	4€
Ribella MADONNA (<i>blanche au cédrat</i>)	7€		

LES VINS

LES VINS ROUGES

(prix au verre / bouteille)

Comte Peraldi, 2019, Ajaccio	8€ / 33€
Maison Marengo, Cuvée Appolonia, 2019, Patrimonio	9€ / 45€
Maison Marengo, grand Emiliu, 2020, Patrimonio	38€
Domaine Abbattucci, Cuvée Faustine, 2021, Ajaccio 	45€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2021, Ajaccio	50€
Peretti Della Rocca, Cuvée Jules, 2020, Figari	39€
Domaine Abbattucci, Cuvée Ministre Impérial, 2019, Ajaccio 	126€
Domaine Pinelli, Campo Vecchio, 2020, Patrimonio	49€
Domaine Giudicelli, Cuvée non filtrée, 2019, Patrimonio 	61€
Clos Canarelli, 2020, Figari	55€
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, grand Emiliu, 2020, Patrimonio	8€ / 38€
Maison Marengo, Cuvée Appolonia, 2020, Patrimonio	9€ / 45€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2021, Ajaccio	9€ / 46€
Domaine Pinelli, 2021, Patrimonio	38€
Domaine Abbattucci, cuvée Diplomate d'Empire, 2019, Ajaccio 	116€
Domaine Pieretti, Cuvée Marine, 2021, Rogliano	56€
Clos Nicrosi, 2021, Rogliano	42€
Clos Canarelli, 2021, Figari	58€
Domaine Alzipratu, Lume, 2020, Calvi	80€
Tarra di Sognu, 2020, Bonifacio	89€

LES VINS ROSÉS

Clos Teddi, Grande Cuvée, 2020, Patrimonio	8€ / 33€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2021, Ajaccio	8€ / 34€
Domaine Pinelli, 2021, Patrimonio	37€
Clos Canarelli, 2020, Figari	45€

MUSCAT & CHAMPAGNE

Muscat Domaine Pinelli, 2019, Casta	9€ / 43€ (verre / bouteille)	Roederer® Brut Premier	11€ / 35€ / 75€ (coupe / demie bouteille / bouteille)
-------------------------------------	---------------------------------	------------------------	--

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

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