



LES AMÉRICAINS
RESTAURANT - CAP CORSE



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

APERITIFS & COCKTAILS

Palazzu BLONDE	(golden Ale)	7€	Gin tonic supérieur (GIN U MASSICCIU)	9,50€
Palazzu MALVASIA	(pilsner blonde)	7€	Mojito du jardin	9,50€
Palazzu CHATAIGNE	(ambrée)	7€	Spritz	8,50€
Palazzu BLANCHE	(wheat ale)	7€	Cap Corse®, Martini®, Porto, Pastis	4€

LES VINS

LES VINS ROUGES

(prix au verre / bouteille)

Comte Peraldi, 2019, Ajaccio	8€ / 33€
Maison Marengo, grand Emiliu, 2021, Patrimonio	9€ / 38€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2021, Ajaccio	10€ / 50€
Domaine Abbatucci, Cuvée Faustine, 2021, Ajaccio	45€
Peretti Della Rocca, Cuvée Jules, 2020, Figari	39€
Domaine Abbatucci, Cuvée Ministre Impérial, 2019, Ajaccio	126€
Yves Leccia, Cuvée O Bà!, 2018, Patrimonio	73€
Domaine Giudicielli, Cuvée non filtrée, 2019, Patrimonio	61€
Domaine Pinelli, Saint Pancrace, 2021, Patrimonio	39€

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€
Domaine Abbatucci, cuvée Diplomate d'Empire, 2019, Ajaccio	116€
Tarra di Sognu, 2020, Bonifacio	89€
Domaine Pinelli, 2021, Patrimonio	38€

MUSCAT & CHAMPAGNE

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

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Liqueurs corses	6€	Spiritueux	8€
myrte, cedrat, chataigne, limoncello ou mandarine		Blended Whiskies, Vodka, Gin, Rhum, Tequila, Bourbon	
		Spiritueux «Collection»	10€
		Sélection de Whiskies, Gins, Vodka, et Rhums	

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 corsican cheese sauce, oranges</i>	12 €
Velouté de courge & crème de menthe <i>Squash soup & mint cream</i>	14 €
Couteaux gratinés en persillade <i>Grated razor clams with a parsley</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 €
Porchetta et patate douce rôtie <i>Porchetta and roasted sweet potato</i>	29 €
Aubergines à la Bonifacienne 🍷 <i>Bonifacian stuffed eggplants</i>	22 €
Filet de pagre, chou-fleur, pulenta (farine de châtaigne AOP, Gherardi-Petracurbara) <i>Snapper fillet, cauliflower, pulenta (chestnut flour, Gherardi-Petracurbara)</i>	29 €

LES DESSERTS

Le Fiadone au brocciu AOP 🍷 <i>Fiadone (Traditional Corsican dessert made of Brocciu cheese)</i>	9 €
Tartelette aux citrons bio, meringuée 🍷 <i>Organic lemon tartlet, meringue</i>	9 €
Ganache montée chocolat, praliné, coulis de fruits rouge, noisettes torréfiées 🍷 <i>Chocolate ganache, praline, red berries coulis, roasted hazelnut</i>	11 €
Le flan de Mammò et son caramel 🍷 <i>Mammò's Corsican caramel flan</i>	9 €
Assiette de fromages fermiers 'sélection' & confiture bio de figues <i>Farmer cheese plate</i>	14 €
Verrine de glaces artisanales Raugi <i>Ice cream verrine from a local producer</i>	8 €

EVASION
SORBET
OMELETTE NORVEGIENNE
3 CHOCOLATS

Canistrelli, noisette & crème caramel - Corsican biscuit, hazelnut & caramel
Citron, mangue & framboise - Lemon, mango & raspberry
Vanille, noisette & crème de marron - Vanilla, hazelnut & chestnut cream
Gianduja, chocolat au lait caramélisé & coeur de Guanaja (92% de cacao)



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