



RESTAURANT AMERICAINS
CAP CORSE



LES ENTRÉES

- Plateau de charcuterie AOP (Castagniccia), terrine de porc artisanale 21 €
Corsican cured meat (PDO) platter and pork terrine
- ☞ Assortiment de beignets de courgettes & brocciu, sauce fromage frais et zestes d'oranges 14 €
Zucchini & brocciu cheese fritters, homemade corsican whey cheese sauce, orange zests
- ☞ Salade de lentilles vertes, pois chiches & fenouil, concombre bio, vinaigrette au miel 14 €
Lentil salad, chick peas, fennel, organic cucumber & honey dressing
- ☞ Langoustines rôties du Cap Corse, bisque et huile de roquette 22 €
Roasted lobster shrimp, bisque and rocket dressing
- ☞ Salade du pêcheur, selon arrivage 18 €
Seafood salad
- ☞ Velouté de potimarron et patate douce bio Corse, huile de marjolaine du jardin 16 €
Pumpkin and potato soup, marjoram dressing from our garden

LES PLATS

- ☞ Soupe de poissons de roche du Cap Corse, croûtons persillés et rouille 23 €
Rockfish soup, parsley croutons and rouille
- ☞ Sauté de veau corse bio aux olives, paccheri, parmesan 25 €
Corsican organic veal sauté, olives, paccheri pasta, parmigiano
- ☞ Ballotine de volaille de Balagne, champignons, mousseline pomme de terre châtaigne 27 €
Chicken ballotine, mushrooms, potato and chestnut
- ☞ Aubergine bio à la Bonifacienne, brocciu AOP, herbes du jardin et sauce tomate maison 25 €
Stuffed organic eggplant, whey cheese (PDO), aromatic herbs from our garden, homemade tomato sauce
- ☞ Filets de loup sauvage, salsa pêche tomate citron, aubergines et courgettes bio 30 €
Sea bass filets, peach tomato lemon salsa, organic eggplant & zucchini
- ☞ Raviole de crabe corse, bisque 35 €
Corsican crab ravioli, bisque

LES DESSERTS

- ☞ Fiadone de Mammò au brocciu AOP 9 €
Mammò's traditional Corsican lemon cheesecake (PDO)
- ☞ Mi-cuit au chocolat, crème glacée à la vanille 11 €
Chocolate mi-cuit, vanilla ice cream
- ☞ Dôme au brocciu AOP, marmelade d'agrumes corses, sablé aux amandes & caramel au rhum 11 €
Whey cheese dome, corsican citrus marmalade, almond shortbread & homemade rum caramel sauce
- ☞ Flan à la vanille aux œufs bio corses & caramel maison 9 €
Vanilla custard with organic Corsican eggs and homemade caramel
- ☞ Poires bio pochées à la mélisse du jardin, sauce chocolat maison & granola corse bio 10 €
Organic poached pears, lemon balm from our garden, homemade chocolate sauce & organic corsican granola

Verrine de glaces artisanales Raugi 7 €
Raugi's artisanal ice cream verrine

EVASION

SORBET

OMELETTE NORVEGIENNE

CHOCOLINE

Canistrelli, noisette & crème caramel - Corsican biscuit, hazelnut & caramel

Citron, mangue & framboise - Lemon, mango & raspberry

Vanille, noisette & crème de marron - Vanilla, hazelnut & chestnut cream

Gianduja, noisette & sauce chocolat royal - Gianduja, hazelnuts & royal chocolate sauce

Sélection de fromages fermiers corses, confiture de figes bio 15 €
Corsican farmer cheese sélection, organic fig jam

SABRINA LORENZI - Canari

FROMAGERIE CASANOVA - Vallecalle

FROMAGERIE SANTUCCI - Perelli d'Alesani

Tome brebis et brebis affiné

Chèvre affiné

Chèvre affiné



Eau de source microfiltrée	3,50€ (1l)
St Georges / Orezza	3,50€ (33cl) / 6€ (1l)
Soda	3,50€
Thé et infusions Mariage frères	4€




Café	2,50€
Double Espresso	5€
Cappuccino	4€

BIÈRES & APÉRITIFS

Palazzu Malvasia	(Pilsner)	8€	Gin tonic supérieur	9,5€
Palazzu Châtaigne	(Amber ale)	8€	Spritz	8,5€
Palazzu Blanche	(Wheat ale)	7€	Cap Corse	5€
Palazzu I.P.A	(India pale ale)	8€	Prosecco	5€
Palazzu Caffè	(California common)	9€	Campari	7€
Palazzu Agrumes	(Neipa)	8€	Ainsi que nos cocktails maison...	

VINS ROUGES

(prix au verre / bouteille)

Domaine De la Punta, Minustellu, 2020, IGP Corse	8€ / 35€
Clos Fornelli, La Robe d'Ange, 2023, AOP Corse	8€ / 35€
Domaine Buzzo, Cian di Fossi, 2021, IGP Corse	60€
Domaine Alzipratu, Fiurì, 2021, Zilia	70€
Tarra di Sognu, 2021, Bonifacio	80€
Domaine Pinelli, Campo Vecchio, 2022, AOP Patrimonio	45€
Yves Leccia, E Croce, 2021, AOP Patrimonio	50€
Domaine Leccia, Pettale, 2020, AOP Patrimonio 	50€
Domaine Pieretti, A Murteta 2022, AOP Cap Corse	50€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2019, AOP Ajaccio	40€
Domaine de Tremica, Dolia Rossa, 2020, Ajaccio	55€
Domaine U Stiliccionu, Vinoteca, 2017, Ajaccio 	150€
Domaine Comte Abbatucci, Cuvée Faustine, 2023, Ajaccio 	45€
Clos Canarelli, Costa Nera, 2015, Figari	90€

VINS BLANCS

(prix au verre / bouteille)

Domaine Renucci, Biancu Gentile, 2023, AOP Calvi 	8€ / 35€
Domaine Comte Peraldi, Vermentino, 2023, AOP Ajaccio	8€ / 35€
Domaine Pinelli, 2022, AOP Patrimonio	40€
Domaine Pinelli, Campo Vecchio, 2022, AOP Patrimonio	60€
Clos Venturi, Chiesa Nera, 2018, Ponte-Leccia	120€
Clos Fornelli, Genovese, 2023, Tallone	40€
Domaine de Vaccelli, Aja Donica, 2020, AOP Ajaccio 	160€
Domaine Comte Abbatucci, Alte Rosso, 2013, Ajaccio 	75€
Domaine Comte Abbatucci, Diplomate d'Empire, 2012, Ajaccio 	110€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2022, AOP Ajaccio	45€
Domaine Buzzo, Rocca Gianca Collection, 2018, IGP Corse	95€
Tarra di Sognu, 2022, Bonifacio	90€
Domaine de Zuria, Santa Giulia, 2022, IGP Corse	70€
Clos Canarelli, 2022, AOP Figari	55€
Domaine Maestracci, Les Marottes d'Anais, 2022, AOP Calvi	50€
Clos Nicrosi, 2023, AOP Cap Corse	45€

VINS DOUX & EFFERVESCENTS

coupe / demie bouteille / bouteille

Domaine Pinelli, Muscat	(prix au verre)	8€	Champagne Roederer, Brut	11€ / 35€ / 75€
Domaine Pinelli, Impassitu	9€	Drappier, Brut Nature	90€	
Clos Nicrosi, Rappù	10€	Pierre Gimonnet, Oger Grand Cru, Brut	100€	