



Les Américains c'est une histoire vieille comme le Cap Corse ... ou presque.
C'est l'histoire de familles de la région qui ont décidé de traverser l'océan pour rejoindre les Amériques, puis de revenir pour y bâtir des maisons d'architecture coloniale. Plus que des maisons comme la Demeure historique du Castel Brando, ils ont légué à la Corse le goût du voyage, de l'aventure et surtout l'envie de revenir dans «l'île dans l'île» comme on dit.

*“Les Américains” is a story as ancient as the Cap Corse...or almost.
A story of families from the peninsula who decided to emigrate and cross the ocean to reach America and then, come back, to established colonial inspired houses.
More than historical houses, such as Castel Brando, they have given Corsica the taste of travels, adventure and the eagerness to come back to the isle of beauty.*

***Tous nos plats sont élaborés à base de produits locaux et de saison issus de circuits courts.
Nos viandes bovines, porcines et volailles sont élevées, nourries et abattues en Corse, France.***

*Every dishes are made with local products, from local farmers.
Our beef, pork and poultry are raised, fed and slaughtered in Corsica, France.*



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 expresso	5€
Cappuccino	4€

BIÈRES & APÉRITIFS

Palazzu Blonde	(Golden ale)	8€	Gin tonic supérieur	9,5€
Palazzu Blanche	(Wheat ale)	8€	Spritz	8,5€
Palazzu I.P.A	(India pale ale)	8€	Cap Corse	5€
Palazzu Châtaigne	(Amber ale)	8€	Prosecco	5€
Palazzu Agrumes	(Neipa)	8€	Campari	7€
Palazzu Malvasia	(Pilsner)	8€		

VINS ROUGES

(prix au verre / bouteille)

Clos Fornelli, La Robe d'Ange, 2023, Fornelli	8€ / 35€
Castellu d'Alba, 2022, Tallone	37€
Domaine Leccia, Petra Bianca, 2021	50€
Domaine Peretti della Rocca, Joséphine, 2023, Figari	35€
Domaine Pinelli, Campo Vecchio	45€
Domaine Vaccelli, Vaccelli, 2021, Ajaccio	57€
Domaine Mariotti Bindi, Non Solus, 2022, Patrimonio	69€
Domaine Pieretti, A Murteta, 2022, Cap Corse	50€
Domaine Renucci, Pitraïa, 2021, Calvi	45€
Domaine Alzipratu, Fiuri, 2021, Calvi	68€
Domaine Alzipratu, Suale, 2021, Calvi	80€

VINS BLANCS

(prix au verre / bouteille)

Domaine Renucci, Biancu Gentile, 2023, Calvi	8€ / 35€
Domaine Peraldi, 2024, AOP Patrimonio	8€ / 35€
Domaine Renucci, Pitraïa, 2018, Ponte-Leccia	50€
Domaine Pinelli, 2023, Patrimonio	40€
Domaine Alzipratu, Cismonte, 2023	50€
Domaine Castellu d'Alba, 2022, Tallone	37€
Domaine Vaccelli, 2021	57€
Tarra di Sognu, 2023, Bonifacio	90€
Domaine de Zuria, Santa Giulia, 2022, Corse	70€
Domaine Clos Venturi, Chiesa Nera, 2018	120€
Domaine Buzzo, Rocca Gianca Collection, 2018, Corse	100€
Domaine de Vaccelli, Aja Donica, 2020, Ajaccio	160€
Domaine U Stiliccionu, Vinoteca, 2017, Ajaccio	150€
Domaine Comte Abbatucci, Alte Rosso, 2013, Ajaccio	75€

VINS ROSÉS

(prix au verre / bouteille)

Clos Teddi, Grande Cuvée, 2024, Patriminio	8€ / 35€
--	----------

VINS DOUX & EFFERVESCENTS

(prix au verre)

coupe / demie bouteille / bouteille

Domaine Pinelli, Muscat	8€	Champagne Roederer, Brut	11€ / 35€ / 75€
Domaine Pinelli, Impassitu	9€	Drappier, Brut Nature	90€
Clos Nicrosi, Rappù	10€	Pierre Gimonet, Oger Grand Cru, Brut	100€

LES ENTRÉES

- Plateau de charcuterie, terrine de porc artisanale 21 €
Corsican cured meat 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 & vinaigrette au miel 15 €
Lentil salad, chick peas, fennel & honey dressing
- ☞ Langoustines rôties du Cap Corse (décortiquées) 22 €
Roasted lobster shrimp (shelled)
- ☞ Poireaux rôtis en vinaigrette aux anchois, œuf mollet, tuile aux pignons de pin et noix 16 €
Roast leeks with anchovy vinaigrette, soft-boiled egg, pine nut and walnut tuile

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 poulet noir fermier de Balagne, fondue de poireaux, mousseline de pommes de terre et romarin 28 €
Ballotine of farmhouse chicken from Balagne, leek fondue, potato and rosemary mousseline
- ☞ Filets de loup sauvage (pêche locale), ratatouille de légumes bio corse 30 €
Sea bass filets (local catch), ratatouille of organic Corsican vegetables
- ☞ Agnolotti brocciu et menthe, artichaut rôti, crème de courgette bio corse 23 €
Brocciu and mint agnolotti, roasted artichoke, organic Corsican courgette cream

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 de Madagascar 11 €
Chocolate mi-cuit, vanilla ice cream
- ☞ Dôme au brocciu AOP, marmelade d'agrumes corses, sablé aux amandes & caramel au vieux rhum 11 €
Whey cheese dome, corsican citrus marmalade, almond shortbread & homemade old rum caramel sauce
- ☞ Flan à la vanille de Madagascar & caramel maison 9 €
Vanilla custard and homemade caramel
- ☞ Pavlova fraise marinée menthe basilic à l'huile d'olive 9 €
Strawberry Pavlova marinated in mint and basil with olive oil

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



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