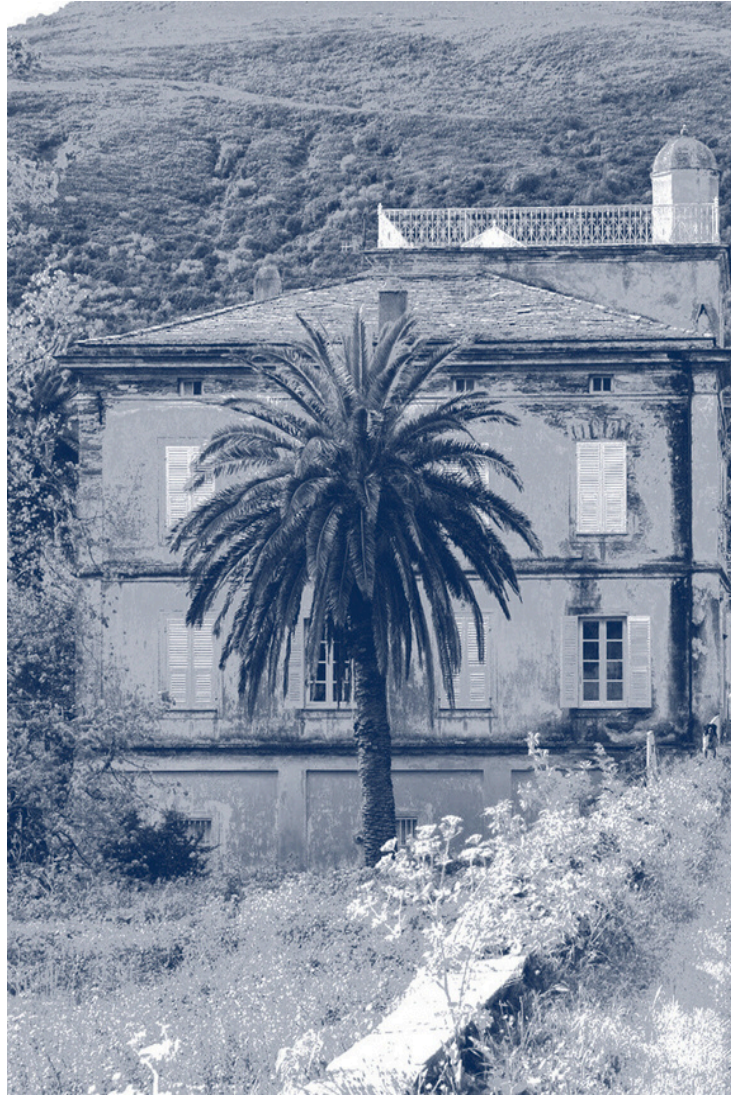




Les Américains c'est une histoire vieille comme le Cap Corse ... ou presque.
C'est l'histoire de familles de la région qui ont décidé de traverser l'océan pour rejoindre les Amériques, puis de revenir pour y bâtir des maisons d'architecture coloniale.
Plus que des maisons comme la Demeure historique 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.*



LES ENTRÉES

Plateau de charcuterie, terrine de porc artisanale <i>Corsican cured meat platter and pork terrine</i>	21 €
☞ Assortiment de beignets de courgettes & brocciu AOP, sauce fromage frais et zestes d'oranges <i>Zucchini & brocciu cheese fritters, homemade corsican whey cheese (PDO) sauce, orange zests</i>	16 €
☞ Salade de lentilles vertes, pois chiches, fenouil & vinaigrette au miel <i>Lentil salad, chick peas, fennel & honey dressing</i>	15 €
☞ Langoustines rôties du Cap Corse (décortiquées) <i>Roasted lobster shrimp (shelled)</i>	22 €
☞ Salade du pêcheur, selon arrivage <i>Seafood salad</i>	19 €
☞ Légumes grillés, œuf mollet, pesto, noisette et vinaigrette à l'orange <i>Grilled vegetables, soft-boiled egg, pesto, hazelnuts, and orange vinaigrette</i>	16 €

LES PLATS

☞ Soupe de poissons de roche du Cap Corse, croûtons persillés et rouille <i>Rockfish soup, parsley croutons and rouille</i>	23 €
☞ Sauté de veau corse bio aux olives, paccheri, parmesan <i>Corsican organic veal sauté, olives, paccheri pasta, parmigiano</i>	25 €
☞ Ballotine de poulet noir fermier de Balagne, galette de pomme de terre et sauce au Cap Corse Mattei <i>Ballotine of farmhouse chicken from Balagne, potato galette and sauce with Cap Corse Mattei</i>	28 €
☞ Filets de loup sauvage (pêche locale), écrasé de patates douces, légumes bio corses rôtis et salsa pêche tomates agrumes <i>Sea bass filets (local catch), mashed sweet potatoes, roasted organic Corsican vegetables and peach-citrus-tomato salsa</i>	30 €
☞ Aubergine bio à la Bonifacienne, brocciu AOP, herbes du jardin et sauce tomate maison <i>Stuffed organic eggplant, whey cheese (PDO), aromatic herbs from our garden, homemade tomato sauce</i>	25 €
☞ Ravioli d'araignées du Cap Corse, bisque <i>Spider crab ravioli, bisque</i>	35 €

LES DESSERTS

☞ Fiadone de Mammò au brocciu AOP <i>Mammò's traditional Corsican lemon cheesecake (PDO)</i>	9 €
☞ Mi-cuit au chocolat, crème glacée à la vanille de Madagascar <i>Chocolate mi-cuit, vanilla ice cream</i>	11 €
☞ Dôme au brocciu AOP, marmelade d'agrumes corses, sablé aux amandes & caramel au vieux rhum <i>Whey cheese dome, corsican citrus marmalade, almond shortbread & homemade old rum caramel sauce</i>	11 €
☞ Flan à la vanille de Madagascar & caramel maison <i>Vanilla custard and homemade caramel</i>	9 €
☞ Pavlova fraise marinée menthe basilic à l'huile d'olive <i>Strawberry Pavlova marinated in mint and basil with olive oil</i>	10 €

Verrine de glaces artisanales Raugi
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
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



15 €

Eau de source microfiltrée	3,50€ (1l)	Café	2,50€
St Georges / Orezza	3,50€ (33cl) / 6€ (1l)	Double espresso	5€
Soda	4€	Cappuccino	4€
Thé et infusions Mariage frères	4€	Café frappé	6€

BIÈRES & APÉRITIFS

Bière Palazzu	8€	Gin tonic supérieur	9,5€
<i>Blonde, Blanche, I.P.A, Châtaigne, Agrumes, Malvasia</i>		Spritz	9€
<i>Golden ale, Wheat ale, India pale ale, Amber ale, Neipa, Pilsner</i>		Cap Corse, Prosecco	6€
		Campari	7€

VINS ROUGES

Clos Fornelli, La Robe d’Ange, 2023, AOP Corse	(prix au verre / bouteille)	8€ / 35€
Castellu d’Alba, 2022, Tallone		37€
Domaine Leccia, Petra Bianca, 2021, Patrimonio		50€
Domaine de Peretti della Rocca, Joséphine, 2023, Figari		40€
Domaine Pinelli, Campo Vecchio, 2022, Patrimonio		45€
Clos d’Alzeto, Cuvée Prestige, 2020, Ajaccio		45€
Yves Leccia, E Croce 2021, Patrimonio		55€
Domaine Vaccelli, Vaccelli, 2021, Ajaccio		57€
Domaine Alzipratu, Pumonte, 2022, Zilia		45€
Domaine Buzzo, Cian di Fossi, 2021, Bonifacio		60€
Domaine Mariotti Bindi, Non Solus, 2022, Patrimonio		69€
Domaine Pieretti, A Murteta, 2022, Cap Corse		50€
Domaine de Tremica, Dolia Rossa, 2021, Ajaccio		55€
Domaine Alzipratu, Fiuri, 2021, Zilia		68€
Domaine Alzipratu, Suale, 2021, Zilia		80€
Tarra di Sognu, 2023, Bonifacio		95€
Domaine U Stiliccionu, Vinoteca, 2017, Ajaccio		150€

VINS BLANCS

Domaine Renucci, Biancu Gentile, 2023, Calvi	(prix au verre / bouteille)	8€ / 35€
Domaine Gioielli, 2024, Cap Corse		8€ / 35€
Comte Domaine Peraldi, 2024, Ajaccio		35€
Domaine Pinelli, 2023, Patrimonio		40€
Domaine Buzzo, Rocca Gianca, 2023, Bonifacio		45€
Domaine Pieretti, Cuvée Marine, 2023, Coteaux du Cap Corse		55€
Castellu d’Alba, 2022, Tallone		37€
Domaine Renucci, Pitraïa, 2022, Calvi		50€
Domaine Alzipratu, Cismonte, 2023, Zilia		50€
Domaine Vaccelli, 2021, Ajaccio		57€
Domaine Vaccelli, Quartz, 2023, Ajaccio		95€
Clos d’Alzeto, Cuvée Prestige, 2023, Ajaccio		50€
Clos Canarelli, 2024, Figari		60€
Tarra di Sognu, 2023, Bonifacio		90€
Domaine de Zuria, Santa Giulia, 2022, Porto-Vecchio		70€
Clos Venturi, Chiesa Nera, 2018, Ponte-Leccia		120€
Domaine Buzzo, Rocca Gianca Collection, 2018, Bonifacio		100€
Domaine de Vaccelli, Aja Donica, 2020, Ajaccio		160€
Domaine Abbattucci, Diplomate d’Empire, Cuvée Collection, 2023, Ajaccio		95€

VINS ROSÉS

Clos Teddi, Grande Cuvée, 2024, Patrimonio	(prix au verre / bouteille)	8€ / 35€
Domaine Pieretti, 2024, Cap Corse		35€
Clos d’Alzeto, Cuvée Prestige, 2024, Ajaccio		40€

VINS DOUX & EFFERVESCENTS

Domaine Pinelli, Muscat	(prix au verre)	8€	Champagne Roederer, Brut	coupe / demie bouteille / bouteille	12€ / 35€ / 75€
Domaine Pinelli, Impassitu		9€	Drappier, Brut Nature		90€
Clos Nicrosi, Rappù		10€			