



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

LES PLATS

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

LES DESSERTS

Fiadone de Mammò au brocciu AOP	9 €
<i>Mammò's traditional Corsican lemon cheesecake (PDO)</i>	
Mi-cuit au chocolat, crème glacée à la vanille de Madagascar	11 €
<i>Chocolate mi-cuit, vanilla ice cream</i>	
Dôme au brocciu AOP, marmelade d'agrumes corses, sablé aux amandes & caramel au vieux rhum	11 €
<i>Whey cheese dome, corsican citrus marmalade, almond shortbread & homemade old rum caramel sauce</i>	
Flan à la vanille de Madagascar & caramel maison	9 €
<i>Vanilla custard and homemade caramel</i>	
Pêches corses pochées à la verveine du jardin	10 €
<i>Poached peaches, verbena from our garden</i>	

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



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	5€

BIÈRES & APÉRITIFS

Bière Bocca Blonde, Safran	8€	Gin tonic supérieur	9,5€
<i>Golden ale, saffron</i>		Spritz	9€
Bière Palazzu Blanche, I.P.A, Châtaigne, Agrumes, Malvasia		Cap Corse, Prosecco	6€
<i>Wheat ale, India pale ale, Amber ale, Neipa, Pilsner</i>		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 de 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, Valla a la Cala, 2020, Coteaux du Cap Corse		50€
Domaine de Tremica, Dolia Rossa, 2021, Ajaccio		55€
Château Prince Pierre Napoléon Bonaparte, Lucien Bonaparte, 2023, Calvi		65€
Domaine Alzipratu, Fiuri, 2021, Zilia		68€
Domaine Alzipratu, Suale, 2021, Zilia		80€
Tarra di Sognu, 2023, Bonifacio		95€
Domaine Abbatucci, Ministre Impérial, Cuvée Collection, 2023 Ajaccio		100€

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€
Domaine Pieretti, Alte Marine, 2021, Coteaux du Cap Corse		75€
Castellu d’Alba, 2022, Tallone		37€
Domaine Renucci, Pitraïa, 2022, Calvi		50€
Domaine Alzipratu, Cismonte, 2023, Zilia		50€
Domaine de 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€
Domaine Abbatucci, Diplomate d’Empire, Cuvée Collection, 2023, Ajaccio		95€
Clos Venturi, Chiesa Nera, 2018, Ponte-Leccia		120€
Domaine Buzzo, Rocca Gianca Collection, 2018, Bonifacio		100€
Domaine de Vaccelli, Aja Donica, 2020, Ajaccio		160€

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€				