

restaurant

LES AMÉRICAINS

CUISINE LOCALE

Ekkalonga

CAP CORSE



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), bisque	22 €
<i>Roasted lobster shrimp (shelled), bisque</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 de crabe local, bisque	35 €
<i>Local 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>	
☞ Figue rôtie au miel de maquis, granola et glace yaourt maison	11 €
<i>Roasted fig with maquis honey, granola, and homemade yogurt ice cream</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



16 €

LES BOISSONS

Eau de source microfiltrée	3,50 € (75 cl)	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

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

VINS DOUX & CHAMPAGNES

			<i>coupe / demie bouteille / bouteille</i>
		Champagne Roederer, Brut	12 € / 40 € / 75 €
		Drappier, Brut Nature	90 €
		Cedric Moussé, Eugène, Blanc de Noir	95 €
		JM Seleque, Solescence, Extra Brut	95 €
		Egly Ouriet, Grand Cru, Brut	215 €
Domaine Pinelli, Muscat	(prix au verre) 8 €		
Domaine Pinelli, Impassitu	9 €		
Clos Nicrosi, Rappù	10 €		

VINS FRANÇAIS D'EXCEPTION

VINS ROUGES

Domaine de Briailles, 1er Cru les Lavières, Savigny-les-Beaunes, 2018	175 €
Domaine de Montille, 1er Cru aux Thorey, Nuit Saint Georges, 2019	195 €
Château Latour, Le Pauillac, 2020	165 €
Domaine Gerin, Les Grandes Places, Côte Rôtie, 2022	225 €
Domaine Taupenot-Merme, 1er Cru Combe d'Orveau, Chambolle-Musigny, 2021	275 €
Y. Clerget, Les Rugiens, Pommard 1er Cru, 2020	285 €
Rotem et Mounir Souma, Arosio, Châteauneuf-du-Pape, 2019	285 €

VINS BLANCS

Hubert Lamy, Le Princée, Saint Aubin, 2021	145 €
Bruno Colin, 1er cru, Les Chaumées, Chassagne, Montrachet, 2020	225 €
Domaine Trimbach, Frédéric Emile, Alsace, 2016	175 €
Pierre Girardin, Les Chevalières, Meursault, 2019	210 €

VIN CORSES

VINS ROUGES

Clos Fornelli, La Robe d'Ange, 2023, AOP Corse	(prix au verre / bouteille)
Castellu d'Alba, 2023, Tallone	8 € / 35 €
Domaine Leccia, Petra Bianca, 2021, Patrimonio	37 €
Domaine de Peretti della Rocca, Joséphine, 2024, Figari	50 €
Domaine Pinelli, Saint Pancrace, 2024, Patrimonio	40 €
Domaine Pinelli, Campo Vecchio, 2022, Patrimonio	40 €
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2020, Ajaccio	45 €
Yves Leccia, E Croce 2021, Patrimonio	45 €
Domaine Alzipratu, Pumonte, 2022, Zilia	55 €
Domaine Comte Abbatucci, Faustine, 2023, Ajaccio	45 €
Domaine Buzzo, Cian di Fossi, 2021, Bonifacio	45 €
Domaine Mariotti Bindi, Non Solus, 2022, Patrimonio	60 €
Domaine Pieretti, Valla a la Cala, 2021, Coteaux du Cap Corse	69 €
Domaine de Tremica, Dolia Rossa, 2021, Ajaccio	50 €
Château Prince Pierre Napoléon Bonaparte, Lucien Bonaparte, 2023, Calvi	55 €
Castellu d'Alba, La Chapelle, 2023, Tallone	65 €
Domaine Alzipratu, Fiuri, 2021, Zilia	65 €
Domaine Alzipratu, Suale, 2021, Zilia	68 €
Tarra di Sognu, 2023, Bonifacio	80 €
Domaine Comte Abbatucci, Ministre Impérial, Cuvée Collection, 2023, Ajaccio	95 €
	100 €

VINS BLANCS

Domaine Renucci, Biancu Gentile, 2023, Calvi	(prix au verre / bouteille)
Domaine Gioielli, 2024, Coteaux du Cap Corse	8 € / 35 €
Comte Domaine Peraldi, 2024, Ajaccio	8 € / 35 €
Domaine Pinelli, 2024, Patrimonio	35 €
Clos U Suale, Simbiosi, 2023, Patrimonio	40 €
Domaine Buzzo, Rocca Gianca, 2023, Bonifacio	55 €
Clos Nicrosi, 2024, Coteaux du Cap Corse	45 €
Domaine Pieretti, Cuvée Marine, 2023, Coteaux du Cap Corse	45 €
Castellu d'Alba, 2023, Tallone	55 €
Domaine de Vaccelli, Granit, 2023, Ajaccio	37 €
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2023, Ajaccio	37 €
Clos Canarelli, 2024, Figari	95 €
Tarra di Sognu, 2023, Bonifacio	50 €
Domaine de Zuria, Santa Giulia, 2022, Porto-Vecchio	60 €
Domaine Comte Abbatucci, Diplomate d'Empire, Cuvée Collection, 2023, Ajaccio	90 €
	70 €
	95 €

VINS ROSÉS

Clos Teddi, Grande Cuvée, 2024, Patrimonio	(prix au verre / bouteille)
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2024, Ajaccio	8 € / 35 €
	40 €