

restaurant

LES AMÉRICAINS

CUISINE LOCALE

Erbalunga

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 <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), bisque <i>Roasted lobster shrimp (shelled), bisque</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 volaille de Balagne aux champignons, mousseline de châtaignes, épinards, carottes et sauce vin rouge <i>Ballotine of farmhouse chicken from Balagne with mushrooms, chestnut mousseline, spinach, carrots and red wine sauce</i>	28 €
Filet de dorade du Cap Corse, polenta crémeuse, salsa tomates câpres poivrons et vin blanc <i>Sea bream filets of Cap Corse, creamy polenta, tomato, caper and pepper salsa with white wine</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 de fruits de mer, bisque et poutargue <i>Seafood ravioli, bisque and bottarga</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 €
Figue rôtie au miel de maquis, granola et glace canistrelli <i>Roasted fig with maquis honey, granola and canistrelli ice cream</i>	11 €
Tiramisu	11 €
Verrine de glaces artisanales Raugi <i>Raugi's artisanal ice cream verrine</i>	7 €

EVASION

SORBET

OMELETTE NORVEGIEENNE

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 €
Agrumes, Malvasia		Campari	7 €
<i>Wheat ale, India pale ale, Amber ale, Neipa, Pilsner</i>			

VINS DOUX & CHAMPAGNES

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

VINS FRANÇAIS D'EXCEPTION

VINS ROUGES

	<i>bouteille</i>
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

	<i>bouteille</i>
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

(prix au verre / bouteille)

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

VINS BLANCS

(prix au verre / bouteille)

Domaine Renucci, Biancu Gentile, 2023, Calvi	8 € / 35 €
Domaine Gioielli, 2024, Coteaux du Cap Corse	8 € / 35 €
Comte Domaine Peraldi, 2024, Ajaccio	35 €
Domaine Pinelli, 2024, Patrimonio	40 €
Clos U Suale, Simbiosi, 2024, Patrimonio	55 €
Domaine Buzzo, Rocca Gianca, 2023, Bonifacio	45 €
Clos Nicrosi, 2024, Coteaux du Cap Corse	45 €
Castellu d'Alba, 2023, Tallone	37 €
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2023, Ajaccio	50 €
Clos Canarelli, 2024, Figari	60 €
Tarra di Sognu, 2023, Bonifacio	90 €
Domaine Comte Abbattucci, Diplomate d'Empire, Cuvée Collection, 2023, Ajaccio	95 €

VINS ROSÉS

(prix au verre / bouteille)

Clos Teddi, Grande Cuvée, 2024, Patrimonio	8 € / 35 €
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2024, Ajaccio	40 €