

restaurant
LES AMÉRICAINS

CUISINE LOCALE

Erbalonga

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 migrate and cross the ocean reaching America. They then, came back to established colonial inspired houses.
More than historical houses such as Castel Brando, they have given Corsica the taste for 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 dish is made using local and seasonal produces sourced from local farms.
Our beef, pork and poultry are raised, fed and slaughtered in Corsica, France.*

LES ENTRÉES

- Plateau de charcuterie, terrine de porc artisanale 21 €
Corsican cured meat platter and pork terrine
- ☞ Assortiment de beignets de courgettes & brocciu AOP, sauce fromage frais et zestes d'oranges 16 €
Zucchini & brocciu cheese fritters, homemade corsican sheep cheese (PDO) 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), bisque 22 €
Roasted lobster shrimp (shelled), bisque
- ☞ Salade du pêcheur, selon arrivage, vinaigrette aux agrumes 19 €
Seafood salad, citrus vinaigrette
- ☞ Artichaut rôti, asperges en vinaigrette, œuf mollet frit et vinaigrette aux agrumes 17 €
Roasted artichoke, asparagus with vinaigrette, fried soft-boiled egg, and citrus vinaigrette

LES PLATS

- ☞ Soupe de poissons de roche du Cap Corse, croûtons persillés et rouille 23 €
Rockfish soup, parsley and garlic croutons, 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, sauce forestière, croustillant de pomme de terre et carottes glacées 28 €
Ballotine of black chicken from Balagne, forest mushroom sauce, crispy potatoes, and glazed carrots
- ☞ Filet de loup sauvage, tarte fine de courgette bio corse, beurre jaune au safran de Brando 30 €
Wild sea bass fillet, thin Corsican organic zucchini tart, and yellow butter with Brando saffron
- ☞ Agnolotti au brocciu, cèpes, jus de champignons corsé 23 €
Agnolotti with brocciu cheese, porcini mushrooms, full-bodied mushroom juice

LES DESSERTS

- ☞ Fiadone de Mammò au brocciu AOP 9 €
Mammò's traditional Corsican sheep cheese and lemon cake (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 €
Sheep cheese dome, corsican citrus marmalade, almond shortbread & homemade aged-rum caramel sauce
- ☞ Ile flottante à la vanille de Madagascar et praliné aux noisettes de Cervione 10 €
Floating island with Madagascar vanilla and hazelnut praline from Cervione
- ☞ Pavlova fraises corses 10 €
Strawberry pavlova

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 16 €
Corsican farmer cheese sélection, organic fig jam

SABRINA LORENZI - Canari
FROMAGERIE VALERY - Silgaggia
FROMAGERIE SANTUCCI - Perelli d'Alesani

Tome brebis et brebis affiné
Chèvre affiné
Chèvre affiné



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

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

VINS DOUX & CHAMPAGNES

		<i>coupe / demie bouteille / bouteille</i>	
	<i>(prix au verre)</i>	Champagne Roederer, Brut	12 € / 40 € / 75 €
Domaine Pieretti, Muscat	8 €	Laherte Frères, Blanc de Blancs, Brut Nature	78 €
Domaine Pinelli, Impassitu Clos	9 €	Cedric Moussé, Eugène, Blanc de Noir	95 €
Nicrosi, Rappù	10 €	JM Seleque, Solescence, Extra Brut	95 €
		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, La 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 €

Allergènes - Allergens

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, etc.) 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poissons 5. Soja
6. Lait (y compris lactose) 7. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, etc.) 8. Céleri
9. Moutarde 10. Sulfites (anhydride sulfureux)

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, etc.) 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fishes 5. Soybeans
6. Milk (including lactose) 7. Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, etc.) 8. Celery
9. Mustard 10. Sulphites (sulfur dioxide)

VIN CORSES

VINS ROUGES

(prix au verre / bouteille)

Clos Fornelli, La Robe d'Ange, 2025, AOP Corse	8 € / 35 €
Domaine de Peretti della Rocca, Joséphine, 2025, Figari	40 €
Domaine Pinelli, Campo Vecchio, 2022, Patrimonio	50 €
Domaine Comte Abbatucci, Faustine, 2024, Ajaccio	45 €
Domaine Buzzo, Cian di Fossi, 2021, Bonifacio	60 €
Domaine Pieretti, Valla a la Cala, 2023, 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, Calvi	68 €
Domaine Alzipratu, Suale, 2021, Calvi	85 €
Tarra di Sognu, 2023, Bonifacio	95 €
Domaine Comte Abbatucci, Ministre Impérial, Cuvée Collection, 2023, Ajaccio	100 €

VINS BLANCS

(prix au verre / bouteille)

Domaine Renucci, Biancu Gentile, 2024, Calvi	8 € / 35 €
Domaine Gioielli, 2024, Coteaux du Cap Corse	8 € / 35 €
Domaine Pinelli, 2024, Patrimonio	40 €
Clos U Suale, Simbiosi, 2024, Patrimonio	55 €
Clos Nicrosi, 2024, Coteaux du Cap Corse	45 €
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2024, Ajaccio	50 €
Clos Canarelli, 2024, Figari	60 €
Domaine Alzipratu, Lume, 2023, Calvi	75 €
Tarra di Sognu, 2023, Bonifacio	90 €
Domaine Comte Abbatucci, Diplomate d'Empire, Cuvée Collection, 2023, Ajaccio	95 €

VINS ROSÉS

(prix au verre / bouteille)

Clos Teddi, Grande Cuvée, 2025, Ajaccio	8 € / 35 €
Domaine Pieretti, 2025, Coteaux du Cap Corse	35 €