

restaurant

LES AMÉRICAINS

CUISINE LOCALE

Eibalunga

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 <i>Corsican cured meat platter and pork terrine</i>	21 €
🍴	Assortiment de beignets de courgettes bio & brocciu AOP, sauce fromage frais et zestes d'oranges  <i>Organic zucchini & brocciu cheese fritters, homemade corsican sheep 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>L2,5,8,10</i> <i>Roasted lobster shrimp (shelled), bisque</i>	22 €
🍴	Gravlax de dorade du Cap Corse, fruits et légumes de saison, vinaigrette de fenouil <i>4,9</i> <i>Cap Corse sea bream gravlax, seasonal fruits and vegetables, fennel vinaigrette</i>	21 €
🍴	Poireaux rôtis bio, œuf mollet frit et vinaigrette aux agrumes  <i>L3,9,10</i> <i>Organic roasted leeks, fried soft-boiled egg, and citrus vinaigrette</i>	17 €
🍴	Fromage de tête de porcelet fermier de Brando <i>3,9</i> <i>Farm-raised Cap Corse suckling pig head cheese</i>	20 €

LES PLATS

🍴	Soupe de poissons de roche du Cap Corse, croûtons persillés et rouille <i>L2,3,4,5,6,8</i> <i>Rockfish soup, parsley and garlic croutons, rouille</i>	23 €
🍴	Sauté de veau corse bio aux olives, paccheri, parmesan <i>L6,8,10</i>  <i>Corsican organic veal sauté, olives, paccheri pasta, parmigiano</i>	25 €
🍴	Ballotine de poulet noir fermier de Balagne, sauce vin rouge, croustillant de pommes de terre bio et émulsion froide de carottes <i>L3,6,10</i> <i>Ballotine of black chicken from Balagne, red wine sauce, organic crispy potatoes, and cold carrots emulsion</i>	28 €
🍴	Aubergine bio à la Bonifacienne, brocciu AOP, herbes du jardin et sauce tomate maison <i>3,6,7</i> <i>Stuffed organic eggplant, whey cheese (PDO), aromatic herbs from our garden, homemade tomato sauce</i>	27 €
🍴	Filet de loup sauvage, tarte fine de courgettes bio corses, salsa pêche et citron confit <i>4,6,7</i> <i>Wild sea bass fillet, thin Corsican organic zucchini tart, peach and preserved lemon salsa</i>	30 €
🍴	Raviole de crabe du Cap Corse, bisque <i>L2,3,4,5,8,10</i> <i>Cap Corse crab ravioli, bisque</i>	35 €

LES DESSERTS

🍴	Clémentines corses confites, beignet sucré à la chantilly de brocciu AOP <i>L3,6</i> <i>Candied Corsican clementines, sweet fritter with Brocciu whipped cream</i>	10 €
🍴	Mi-cuit au chocolat, crème glacée à la vanille de Madagascar <i>L3,6</i> <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>L3,7</i> <i>Sheep cheese dome, corsican citrus marmalade, almond shortbread & homemade aged-rum caramel sauce</i>	11 €
🍴	Crème renversée au caramel et à la vanille de Madagascar <i>L3,6</i> <i>Madagascar vanilla crème caramel</i>	10 €
🍴	Figues corses rôties au miel, croustillant au chocolat et glace canistrelli <i>L3,6,7</i> <i>Roasted Corsican figs with honey, chocolate crisp and Canistrelli ice cream</i>	11 €

	Verrine de glaces artisanales Raugi <i>Raugi's artisanal ice cream verrine</i>	7 €
--	---	-----

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 VALERY - Silgaggia
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

Bière Bocca	Blonde	8 €	Gin tonic supérieur	10 €
<i>Golden ale</i>			Spritz	9 €
Bière Palazzu	Blanche, I.P.A, Châtaigne, Agrumes	8 €	Cap Corse, Prosecco	6 €
<i>Wheat ale, India pale ale, Amber ale, Neipa</i>			Campari	7 €

VINS DOUX & EFFERVESCENTS

	(prix au verre)		coupe / demie bouteille / bouteille
Domaine Pinelli, Muscat	8 €	Champagne Roederer, Brut	12 € / 40 € / 75 €
Domaine Pinelli, Impassitu	9 €	Laherte Frères, Blanc de Blancs, Brut Nature	78 €
Clos Nicrosi, Rappù	10 €	Etienne Calsac, L'Echappée Belle, Blanc de Blancs	95 €
		Cedric Moussé, Eugène, Blanc de Noir	95 €
		JM Seleque, Solescence, Extra Brut	95 €
		Egly Ouriet, Grand Cru, Brut	215 €

VINS FRANÇAIS D'EXCEPTION

VINS ROUGES

Domaine de Briailles, 1er Cru les Lavières, Savigny-les-Beaunes, 2021	175 €
Domaine de Montille, 1er Cru aux Thorey, Nuit Saint Georges, 2019	195 €
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 €

VINS BLANCS

Hubert Lamy, La Princesse, Saint Aubin, 2021	145 €
Bruno Colin, 1er cru, Les Chaumées, Chassagne, Montrachet, 2020	225 €
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 Orenge de Gaffory, 2023, AOP Patrimoine	8 € / 35 €
Domaine Nicolas Mariotti Bindi, Les Soiffards, 2024, Patrimoine, VDF	30 €
Domaine Nicolas Mariotti Bindi, Albore, 2024, AOP Patrimoine	36 €
Domaine de Peretti della Rocca, Joséphine, 2025, AOP Corse Figari	40 €
Domaine Terra di Catoni, Cima, 2024, Cap Corse, IGP Ile de Beauté	45 €
Domaine Pinelli, Campo Vecchio, 2023, AOP Patrimoine	50 €
Clos U Suale, Simbiosi, 2024, AOP Patrimoine	55 €
Domaine Yves Leccia, E Croce Inalzatù, 2021, AOP Patrimoine	55 €
Clos de Bernardi, Crème de Tête, 2018, AOC Patrimoine	60 €
Domaine Giudicelli, 2022, AOP Patrimoine	70 €
Domaine Comte Abbaticci, Faustine, 2025, Ajaccio, VDF	45 €
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2020, AOP Ajaccio	50 €
Domaine Buzzo, Cian di Fossi, 2021, Bonifacio, IGP Ile de Beauté	60 €
Domaine Pieretti, A Murteta, 2023, Coteaux du Cap Corse	50 €
Domaine de Tremica, Dolia Rossa, 2021, AOP Ajaccio	55 €
Domaine de Vaccelli, 2023, AOP Ajaccio	65 €
Domaine Alzipratu, Fiuri, 2021, Calvi, VDF	68 €
Domaine Alzipratu, Suale, 2021, AOP Corse Calvi	85 €
Tarra di Sognu, 2023, Bonifacio, VDF	95 €
Domaine de Vaccelli, Granit, 2023, AOP Ajaccio	100 €

VINS BLANCS

(prix au verre / bouteille)

Domaine Comte Peraldi, 2025, AOP Ajaccio	8 € / 35 €
Domaine Renucci, Biancu Gentile, 2024, AOP Corse Calvi	8 € / 35 €
Domaine Terra di Catoni, Calancu, Cap Corse, IGP Ile de Beauté	36 €
Domaine Pieretti, Cuvée Marine, 2024, Coteaux du Cap Corse	57 €
Domaine Pinelli, 2025, AOP Patrimoine	40 €
Domaine Pinelli, Campo Vecchio, 2024, AOP Patrimoine	55 €
Clos de Bernardi, Blanc de Blancs, 2024, AOC Patrimoine	42 €
Clos U Suale, Simbiosi, 2024, AOP Patrimoine	55 €
Domaine Jean-Baptiste Arena, Grotte di Sole, 2024, AOP Patrimoine	60 €
Domaine Nicolas Mariotti Bindi, Mursaglia VP, 2022, AOC Patrimoine	65 €
Domaine Buzzo, Rocca Gianca, 2024, Bonifacio, IGP Ile de Beauté	45 €
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2024, AOP Ajaccio	50 €
Clos Canarelli, 2024, AOP Corse Figari	60 €
Domaine Alzipratu, Lume, 2023, AOP Corse Calvi	75 €
Domaine Pieretti, Alte Marine, 2022, Coteaux du Cap Corse	75 €
Tarra di Sognu, 2025, Bonifacio, VDF	90 €
Domaine Comte Abbaticci, Diplomate d'Empire, Cuvée Collection, 2023, Ajaccio, VDF	95 €
Domaine Buzzo, Rocca Gianca Cuvée Collection, 2018, Bonifacio, IGP Ile de Beauté	115 €
Domaine de Vaccelli, Granit 174, 2024, AOP Ajaccio	150 €

VINS ROSÉS

(prix au verre / bouteille)

Clos Teddi, Grande Cuvée, 2025, AOP Patrimoine	8 € / 35 €
Domaine Pieretti, 2025, Coteaux du Cap Corse	35 €
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2025, AOP Ajaccio	40 €