



LES  
**AMÉRICAINS**



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.*

## LES ENTRÉES

Plateau de charcuterie AOP (Castagniccia), terrine de porc artisanale <i>Corsican cured meat (PDO) platter and pork terrine</i>	21 €
Assortiment de beignets de courgettes & brocciu, sauce fromage frais et zestes d'oranges <i>Zucchini &amp; brocciu cheese fritters, homemade corsican whey cheese sauce, orange zests</i>	14 €
Salade de lentilles vertes, pois chiches & fenouil, concombre bio, vinaigrette au miel <i>Lentil salad, chick peas, fennel, organic cucumber &amp; honey dressing</i>	14 €
Langoustines rôties du Cap Corse, bisque et huile de roquette <i>Roasted lobster shrimp, bisque and rocket dressing</i>	22 €

## 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 poulet de Balagne, sauce roquette & épinards, légumes sautés de saison <i>Chicken ballotine, rocket salad &amp; spinach sauce, stir fried seasonable vegetables</i>	27 €
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 €
Filets de loup sauvage, salsa pêche tomate citron, aubergines et courgettes bio <i>Sea bass filets, peach tomato lemon salsa, organic eggplant &amp; zucchini</i>	30 €
Raviole de crabe corse, bisque <i>Corsican crab ravioli, bisque</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 au yaourt & cacao <i>Chocolate mi-cuit, yoghurt &amp; cocoa ice cream</i>	11 €
Dôme au brocciu AOP, marmelade d'oranges, sablé breton & caramel au rhum <i>Whey cheese dome, orange marmalade, breton shortbread &amp; rum caramel sauce</i>	11 €
Pêches corses pochées à la verveine du jardin <i>Poached peaches, verbena from our garden</i>	10 €
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 <i>Corsican farmer cheese sélection, organic fig jam</i>	15 €

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)
St Georges / Orezza	3,50€ (33cl) / 6€ (1l)
Soda	3,50€
Thé et infusions Mariage frères	4€


Café	2,50€
Double Espresso	5€
Cappuccino	4€

## BIÈRES & APÉRITIFS

Palazzu Malvasia	(Pilsner)	8€	Gin tonic supérieur	9,5€
Palazzu Châtaigne	(Amber ale)	8€	Spritz	8,5€
Palazzu Blanche	(Wheat ale)	7€	Cap Corse	5€
Palazzu I.P.A	(India pale ale)	8€	Prosecco	5€
Palazzu Caffè	(California common)	9€	Campari	7€
Palazzu Agrumes	(Neipa)	8€	Ainsi que nos cocktails maison...	


## VINS ROUGES

(prix au verre / bouteille)

Domaine De la Punta, Minustellu, 2020, Aleria	8€ / 35€
Clos Fornelli, La Robe d'Ange, 2023, Tallone	8€ / 35€
Domaine De Peretti Della Rocca, Joséphine, 2022, Figari	40€
Domaine Alzipratu, Fiurì, 2021, Zilia	70€
Tarra di Sognu, 2021, Bonifacio	80€
Domaine Pinelli, Campo Vecchio, 2022, Patrimonio	45€
Yves Leccia, E Croce, 2021, Patrimonio	50€
Domaine Leccia, Pettale, 2020, Patrimonio 	50€
Domaine Pieretti, A Murteta 2022, Cap Corse	50€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2019, Ajaccio	45€
Domaine de Tremica, Dolia Rossa, 2020, Ajaccio	55€
Domaine Comte Abbatucci, Cuvée Faustine, 2023, Ajaccio	50€

## VINS BLANCS

(prix au verre / bouteille)

Domaine Renucci, Biancu Gentile, 2023, Calvi 	8€ / 35€
Domaine Comte Peraldi, Vermentino, 2023, Ajaccio	8€ / 35€
Domaine Pinelli, 2022, Patrimonio	40€
Clos Fornelli, Genovese, Tallone, 2023	40€
Domaine de Vaccelli, Aja Donica, 2020, Ajaccio	110€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2022, Ajaccio	50€
Domaine Buzzo, Rocca Gianca Collection, 2018, Bonifacio	95€
Tarra di Sognu, 2022, Bonifacio	90€
Domaine de Zuria, Santa Giulia, 2022	70€
Clos Canarelli, 2022, Figari	60€
Domaine Falcucci, Sognu, 2021, Vescovato	40€
Clos Nicrosi, 2023, Cap Corse	45€

## VINS ROSÉS

(prix au verre / bouteille)

Clos Teddi, Grande Cuvée, 2023, Patrimonio	8€ / 35€
Clos d'Alzeto, Cuvée Prestige, 2023, Ajaccio	40€

## VINS DOUX & EFFERVESCENTS

(prix au verre)

coupe / demie bouteille / bouteille

Domaine Pinelli, Muscat	8€	Champagne Roederer, Brut	11€ / 35€ / 75€
Domaine Pinelli, Impassitu	9€	Drappier, Brut Nature	90€
Clos Nicrosi, Rappù	10€	Pierre Gimonnet, Oger Grand Cru, Brut	100€