



CAFÉ PARISIEN À L'ACCENT ITALIEN

Lundi, Mardi, Mercredi, Dimanche : 9h - 23h
Jeudi, Vendredi et Samedi : 9h - 00h

PETIT-DÉJEUNER

TOUS LES JOURS JUSQU'À 11H30

LE CLASSIQUE 8

Café, thé ou chocolat chaud Valrhona
Orange, citron ou pamplemousse frais, bio ou non traité
Tartine
Beurre et confiture artisanale

LE COMPLET 13

Le Classique avec 2 œufs bio au plat et potatoes

LE PARFAIT 15,5

Le Classique avec 2 œufs bio au plat, potatoes,
granola bio, fromage blanc, fruits frais et miel de montagne

À PARTAGER

GRAND

ASSORTIMENT CORSO 10,5 25

Bruschetta tomates cerises datterino de Sicile, calamari,
mozza di Bufala, mozza di Bufala panée et jambon de Parme

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 14,5

Jambon de Parme, speck, saucisson de Felino,
jambon Rostello aux herbes

TRÈS BELLE MOZZA DI BUFALA 18

En direct d'Italie, 25Og de plaisir !!!

BRUSCHETTA CLASSIQUE 9,5

Tomates cerises datterino de Sicile, pointe d'ail, basilic, huile d'olive

PIZZETTA 8,5

Sauce tomate, mozzarella, basilic

CROQUE POULET FERMIER 14

LABEL ROUGE MAINE OU VENDÉE
Sauce pesto vert et salade de saison

CALAMARI 9,5

Friture de calamars croustillants

MOZZA DI BUFFALA PANÉES 9,5

5 boules de mozzarella di Bufala panées

Prix nets en euros, TVA incluse au taux de 10% - hors boissons
alcoolisées au taux de 20%. La maison n'accepte pas les chèques.

ENTRÉES

OOOH BERGINES 8,5

Confités au four, sauce tomate et anchois top de Sicile

CROSTINI D'AVOCATS 10,5

Tomates cerises datterino de Sicile

PICCOLO CARPACCIO 9

Bœuf, Grana Padano, huile d'olive

DUO DE HARICOTS VERTS DE LA BOTTE 9

Citron, coriandre, menthe, ail, huile d'olive extra et piment frais

MOULES SAUVAGES BIO DE VENDÉE 10,5

Sautées au vin blanc et la touche du chef

PLATS

CORSO BURGER 16

Bœuf Charolais, Taleggio, Grana, oignons marsala, tomates et salade

VEGETARIAN BURGER VEGGIE 15,5

Aubergines, pesto rouge et vert, Mozza di Bufala et oignons balsamique

VEAU DU PAYS BASQUE COMME UNE MILANESE 19,5

Escalope panée de veau fermier (élevé en plein air et sans OGM),
salade de saison

PAVÉ DE SAUMON BÖMLO 20,5

Élevé sans OGM ni antibiotique. Sauce vierge aux raisins
et pignons de pin

SALADES

BELLE ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON VEGAN 13,5

Agriculture raisonnée ou bio exclusivement

CAESAR POULET FERMIER 16

LABEL ROUGE MAINE OU VENDÉE

Œuf coulant, Grana, romaine et croûtons légèrement aillés

BURRATA EXTRA DES POUILLES 16

Tomates cerises jaunes et rouges datterino de Sicile, roquette

PÂTES

PENNE ALL'ARRABBIATA 11,5

Un peu énervé, mais pas trop !!!

AUBERGINES À LA SICILIENNE 13

Spaghetti, anchois top de Sicile, sauce tomate, câpres à queues
et pointe d'ail

TAGLIATTELLES À LA GENOVESE 14

Pesto vert, haricots verts extra, tomates séchées, Grana Padano

FUSILLI À LA SICILIENNE 15,5

Thon extra à l'huile, haricots verts de la botte, olives de Sicile
piment d'Espelette et sauce tomate

POLPETTINE DE BŒUF 15,5

Boulettes de bœuf, spaghetti et sauce tomate

PENNE SAUCE BOSCAIOLA 16

Champignons du Clos du Roi, jambon de Parme,
crème et Grana Padano. Le best of de la maison !

GNOCCHETTI D'ÉTÉ CORSO 16,5

Saucisse de cochon au fenouil, duo de poivrons bio d'Italie
légèrement tomates et pointe d'ail

PIZZAS

BELLE MARGUERITTE 11,5

Sauce tomate San Marzano, fiore di latte, basilic frais

COURGETTES D'ITALIE 12,5

Fiore di latte, citron non traité, Grana Padano, roquette

OOOH BERGINES 13,5

Aubergines petits producteurs, sauce tomate San Marzano,
anchois top de Sicile, ail

BYE BYE FIORI 14,5

Jambon Rostello aux herbes, mozzarella fraîche, champignons
du Clos du Roi, sauce tomate San Marzano, origan

CARNIVORRRRRE DE BŒUF 14,5

Polpettine de bœuf, oignons confits, sauce tomate, piments frais

1, 2, 3, 4 FROMAGES 14,5

Gorgonzola, Grana Padana, Taleggio, fiore di latte

TON SUR THON DE SICILE 16

Thon à l'huile d'olive extra, oignons confits, olives de Sicile,
sauce tomate San Marzano, salade

CALABRESE (TRÈS PIQUANT) 16,5

Nduja (saucisse très piquante de Calabre), fiore di latte,
oignons rouges de Sicile, tomates San Marzano, salade de saison

PARADISO 19

Burrata extra des Pouilles, jambon Rostello aux herbes, sauce tomate
San Marzano, salade de saison, tomates cerises séchées

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 9,5

Gorgonzola, Pecorino Sarde Figù affiné 180 jours, Taleggio di Bufala

TIRAMISU 8,5

Biscuit, mascarpone, café et marsala

PANNA COTTA CLASSIQUE & SORBET FRAMBOISE 8

Crème cuite sans gélatine

SALADE DE FRUITS DE SAISON 9,5

Bio ou agriculture raisonnée et sans sucre ajouté

GATEAU AU CHOCOLAT NOIR & AMANDES 7,5

La torta caprese

PANDORE 9

Brioche comme un pain perdu et retrouvé !

IL CORSO D'ÉTÉ 9,5

Sorbet fraise, chantilly, meringue maison et fraises françaises
ou italiennes

GLACES & SORBETS MAISON PEDONE ARTISANALE 3

La boule : vanille, café, pistache de Sicile, chocolat
fraise, citron, framboise, abricot

ARTISANALES

BOISSONS

Ceci est une sélection de nos boissons

LES BIÈRES bouteille - 33cl

BAPBAP ORIGINALE 5,8° 6,5

BAPBAP BLANC BEC 4,7° 7

pression 25cl 50cl

BECK'S 4 7

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA 33cl 4,5

Rouge ou zéro

POMME, GINGEMBRE & CITRON JAUNE 7

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE PRESSÉ 5,5

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ 2,5

NOISETTE 2,6

CRÈME 4

LE DOUBLE 4,5

Café ou déca

FILTRE "LOMI" 3

Brésil, arabica, Mundo novo
Rond et doux, notes de caramel et chocolat

ROUGE 12cl - 75cl

STEFANAGO ROSSO 6,5 31

cépages : Croatina, Barbera, Merlot

NATURE

BIOLOGICO 5 26

cépage : Montepulciano d'Abruzzo

BIO

BLANC 12cl - 75cl

PACCAMORA 5,5 26

cépage : Catarratto

BIO

PAVIA 6,5 31

cépages : Müller thurgau, Riesling

NATURE

ROSÉ 12cl - 75cl

CHATEAU ROMANIN 6 28

cépages : Cabernet Sauvignon, Grenache, Mourvèdre

BIO

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 16cl 6,5

Apérol, prosecco, Perrier

ITALIAN MOJITO 20cl 7,5

Limoncello, basilic frais, sucre de canne, prosecco