



## CAFÉ PARISIEN À L'ACCENT ITALIEN

Lundi, Mardi : 9h - 16h • 18h - 23h  
Mercredi, Jeudi et Vendredi : 9h - 16h • 18h - 00h  
Samedi : 10h - 00h  
Dimanche : 10h - 23h

## 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, 250g 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

### RISOTTO, COURGETTES D'ITALIE ..... 16

Citron non traité, pointe de beurre, Grana Padano et riz « Acquerello »

### VEGETARIAN BURGER ..... 15,5

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

### CORSO BURGER ..... 16

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

### VEAU DU PAYS BASQUE COMME UNE MILANESE ..... 21

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

### BELLE ENTRECÔTE VINTAGE ..... 28

**280GR**  
À la plancha, pommes de terre et sauce pesto moutardée

### CALAMAR GRILLÉ À LA PLANCHA ..... 25

Légumes de saison. Le tube de Corso !

### PAVÉ DE SAUMON BÖMLO ..... 20,5

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

## SALADES

### CAPRESE, LE RETOUR ! ..... 16

Mozzarella di Bufala extra, tomates cerises jaunes et rouges  
datterino de Sicile, roquette

### BELLE ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON VEGAN ..... 14

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

Duo de haricots verts croquants, piment frais, coriandre,  
huile d'olive fruitée

### RIVIERA ..... 15,5

Thon à l'huile extra, poivrons verts et rouges, haricots verts croquants,  
carottes, tomates cerises de Sicile

## PÂTES

Senza Glutine ?

Nous vous préparons nos recettes avec des pâtes sans gluten et bio. (+2€).  
Toutes nos sauces sont faites minute, n'hésitez pas à nous solliciter  
si un ingrédient ne vous convient pas.

### PENNE ALL'ARRABBIATA ..... 12,5

Un peu énervé, mais pas trop !!!

### AUBERGINES AL CAPONE ..... 13,5

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

### DEMI LUNE ÉPINARDS & RICOTTA ..... 14,5

Artisanales, beurre, sauge et 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

### LINGUINE AUX MOULES SAUVAGES BIO DE VENDÉE ..... 17

Courgettes, piment d'Espelette et la touche du chef

## FROMAGES & DESSERTS

### ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS ..... 9,5

Gorgonzola, Pécorino Sarde Figu 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 ..... 3

**ARTISANALE**  
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

Limocello, basilic frais, sucre de canne, prosecco