



**CAFÉ PARISIEN À L'ACCENT ITALIEN**  
08h — 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

Confites 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** ..... 21

**COMME UNE MILANESE**

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** ..... 14

**DE SAISON VEGAN**

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** ..... 13

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

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** ..... 17

**BIO DE VENDÉE**

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

**MORETTI, EDELWEISS** ..... 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** ..... avant 12h après 12h 2,5 ..... 3

**NOISETTE** ..... 3

**CRÈME** ..... 4

**LE DOUBLE** ..... 4

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 ..... 8,5

Apérol, prosecco, Perrier

**ITALIAN MOJITO** 20cl ..... 8,5

Limoncello, basilic frais, sucre de canne, prosecco