



CAFÉ PARISIEN À L'ACCENT ITALIEN
08h — 00h

PETIT-DÉJEUNER

TOUS LES JOURS JUSQU'À 11H30

LE CLASSIQUE 8,5

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

1-3 PERS.

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

2-3 PERS.

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

SAUMON FUMÉ DES ILES FÉROÉ 18,5
Élevé dans les eaux les plus pures du nord de la Norvège, tranché main

MOZZA DI BUFFALA PANÉES 9,5
5 boules de mozzarella di Bufala panées

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 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 LABEL ROUGE MAINE OU VENDÉE 16
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 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 5 8

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA 33cl 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
2,8 3

NOISETTE 3

CRÈME 4,5

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 8,5
Aperol, prosecco, Perrier

ITALIAN MOJITO 20cl 8,5
Limoncello, basilic frais, sucre de canne, prosecco

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