Corso

CAFÉ PARISIEN À L'ACCENT ITALIEN

Ouvert tous les jours de 8h à minuit et dimanche de 8h à 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 salade de saison

LE PARFAIT 15,5
Le Classique avec 2 œufs Bio au plat, salade de saison,
granola Bio, fromage blanc, fruits frais et miel de montagne

À PARTAGER

GRAND

1-3 PERS.

ASSORTIMENT CORSO ..... 10,5 — 25
Bruschetta d'Automne, calamari, Mozza di Bufala
Mozza di Bufala panée et jambon de Parme

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 14,5
Jambon de Parme, Speck, Saucisse de Felino,
jambon Rostello aux herbes

2-3 PERS.

TRÈS BELLE MOZZA DI BUFALA 18
En direct d'Italie, 250g de plaisir !

BRUSCHETTA D'AUTOMNE (3 PIÈCES) 9,5
Champignons de chez Gregory Spinelli,
légèrement aillés sur pain grillé

PIZZETTA 8,5
Sauce tomate, mozzarella, basilic

CROQUE POULET FERMIER 13,5
LABEL ROUGE MAINE OU VENDÉE
Sauce pesto vert et salade de saison

CALAMARI 9,5
Friture de calamars croustillants

Prix nets en euros, TVA incluse au taux de 10% - hors boissons alcoolisées au taux de 20%. La maison n'accepte pas les chèques. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

ENTRÉES

ÉLABORÉES À PARTIR DE LÉGUMES FRAIS BIO OU ISSUS DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE

VELOUTÉ DE COURGES 7,5
Et un brin de cannelle

BRUSCHETTA D'AUTOMNE (3 PIÈCES) 9,5
Champignons de chez Gregory Spinelli,
légèrement aillés sur pain grillé.

POIREAUX 7
Vinaigrette miel & raifort

BETTERAVES & BUTTERNUT 7,5
Sautés légèrement au beurre, échalotes et herbes fraîches

PÔELÉE DE COQUES SAUVAGES D'UTAH BEACH (NORMANDIE, PÊCHE À PIED) 12,5
Sautées au thym, prosecco et la touche du chef

PLATS

RISOTTO D'AUTOMNE 16
Poireaux Bio, grana padano et pancetta. Riz artisanal « Acquerello »

VEGETARIAN BURGER 15,5
VEGGIE
Champignons Gregory Spinelli, pesto rouge, taleggio, oignons confits, salade

VIANDES

CORSO BURGER 16
Bœuf Charolais, taleggio, grana padano, oignons confits, tomates et salade

VEAU DU PAYS BASQUE 21
COMME UNE MILANESE
Coopérative de Belaun ou Axuria, élevé en plein air sans OGM.
Salade de saison.

BELLE ENTRECÔTE VINTAGE 28
280GR
À la plancha, pommes de terre et sauce pesto moutardée

POISSONS

CALAMAR GRILLÉ À LA PLANCHA 25
Légumes de saison. Le tube du Corso !

BELLE DAURADE ENTIÈRE GRILLÉE 19,5
(Selon arrivage) Légumes de saison.

SALADES

ÉLABORÉES À PARTIR DE LÉGUMES FRAIS BIO OU ISSUS DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE

SCARMOZA FUMÉE DI BUFALA 16
POIRE, SPECK
Mozzarella fumée de bufflonne, jambon cru fumé de l'Alto Adige,
salade de saison

BELLE ASSIETTE DE LÉGUMES 14
DE SAISON VEGAN
Agriculture raisonnée ou Bio exclusivement

CAESAR CORSO POULET LABEL ROUGE 16
MAINE OU VENDÉE
Œuf coulant, grana padano, romaine et croûtons légèrement aillés

BURRATA TRUFFÉE EXTRA 15
DES POUILLES
Butternut et betteraves, sautés légèrement au beurre,
échalotes et herbes fraîches

PÂTES

SENZA GLUTINE ? NOUS VOUS PRÉPARONS NOS RECETTES AVEC LES PÂTES RUSTICHELLA ARTISANALES BIO (+1,5) TOUTES NOS SAUCES SONT FAITES MINUTE AVEC DES LÉGUMES FRAIS BIO OU ISSUS DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE. N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER SI UN INGRÉDIENT NE VOUS CONVIENT PAS.

PENNE ALL'ARRABBIATA 12,5
Un peu énervé, mais pas trop !!!

TAGLIATELLE EPINARDS & 13
CITRON D' ITALIE (NON TRAITÉ)
Légèrement crémées, grana padano

CHOUX CHOUX DEVANT !!! 14
De Bruxelles, orechiette, pancetta, échalotes et huile d'olive

GNOCCHI FRAIS & POTIRON 14,5
Poêlés, sauges, cerfeuil et pointe de beurre

POLPETTINE DE BŒUF 15,5
Boulettes de bœuf, spaghetti et sauce tomate

PENNE SAUCE BOSCAIOLA 16
Champignons de chez Gregory Spinelli, jambon de Parme,
crème et grana padano. Le best of de la maison !

STROZZAPRETI CORSO 18,5
Saucisse de cochon au fenouil, crème truffée, grana padano.

LINGUINE AUX COQUES 19
SAUVAGES D'UTAH BEACH
(Normandie, pêche à pied)
Sautées au thym, prosecco 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

PANNACOTTA PISTACHE & 8
GLACE PISTACHE DE SICILE
Crème cuite sans gélatine, glacier artisanal maison Pedone

POIRE COMME UNE BELLE HÉLÈNE 8,5
Pochée au Marsala, glace vanille Pedone et chocolat tiède coulant

LA TORTA CAPRESE 7,5
Gâteau au chocolat noir & amandes (sans gluten)

PANDORE 9
Brioche comme un pain perdu et retrouvé !

IL CORSO LIMONE D'ITALIE 9,5
Crème aux citrons d'Italie, meringue maison, sorbet citron
et chantilly maison

ARTISANALES

GLACES & SORBETS 3
MAISON PEDONE
La boule : Vanille, café, pistache de Sicile, caramel beurre salé
citron, chocolat, poire William, mirabelle

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 7
& CITRON JAUNE

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE 5,5
PRESSÉ

LES BOISSONS CHAUDES

avant 12h — après 12h

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ ..... 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