



CAFÉ PARISIEN À L'ACCENT ITALIEN

Ouvert tous les jours de 8h à minuit sauf le dimanche de 8h à 23h

PETIT-DÉJEUNER

TOUS LES JOURS JUSQU'À 11H30

LE CLASSIQUE 8

Café, thé ceylan Bio du matin de la maison L'Autre Thé ou chocolat chaud maison préparé avec du chocolat Valrhona Jus d'orange, de citron ou de 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

1-3 PERS. GRAND
ASSORTIMENT CORSO 10,5 26
Bruschetta d'Automne, calamari, Mozza di Bufala Mozza di Bufala panée et jambon de Parme

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 14,5

Jambon de Parme, Speck, Sauce de Felino, jambon Rostello aux herbes

2-3 PERS.
TRÈS BELLE MOZZA DI BUFALA 18
En direct d'Italie, 250g de plaisir !

BRUSCHETTA D'ARTICHAUTS FRAIS (3 PIÈCES) 9,5
Poivrades d'Italie, huile d'olive, grana padano et menthe fraîche

PIZZETTA 8,5

Sauce tomate, mozzarella, basilic

CROQUE POULET FERMIER 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 CRÈME DE MARRONS 8,5
Et poitrine de cochon kintoa croustillante

BRUSCHETTA D'ARTICHAUTS FRAIS (3 PIÈCES) 9,5
Poivrades d'Italie, huile d'olive, grana padano et menthe fraîche

DUO D'ENDIVES PLEIN CHAMPS 7,5
Et radicchio précoce de Vénétie, vinaigrette de poires maison

POULPE ET HARICOTS BLANCS DE TOSCANE 14,5
Huile d'olive, citron, carottes, oignons, céleri frais, légèrement pimenté

PÔLÉE DE COQUES SAUVAGES D'UTAH BEACH (TERROIRS D'AVENIR) 12,5
Sautées au thym, prosecco et la touche du chef

PLATS

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

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

VEAU DU PAYS BASQUE COMME UNE MILANAISE (TERROIRS D'AVENIR) 21
Coopérative de Belaun ou Axuria, élevé en plein air sans OGM
Salade de saison

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

ST JACQUES FRAÎCHES DE NORMANDIE VOIR ARDOISE
Tout simplement poêlées et risotto de poireaux Bio

CALAMAR FRAIS GRILLÉ À LA PLANCHA (SELON ARRIVAGE) 25
Légumes de saison. Le tube du Corso !

PAVÉ DE LIEU JAUNE (SELON ARRIVAGE) 19,5
Tout simplement nacré, légumes de saison

SALADES

ÉLABORÉES À PARTIR DE LÉGUMES FRAIS BIO OU ISSUS DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE. TERROIRS D'AVENIR, PINTUS ET HALLES TROTTEMENT. JAMAIS SURGELÉS. EN PRIVILÉGIANT LES PETITS PRODUCTEURS DE FRANCE OU D'ITALIE

ENDIVES DE PLEIN CHAMPS, POIRE, MOZZA DI BUFALA FUMÉE AU FOIN 16
Radicchio précoce de vénétie et vinaigrette aux poires maison

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

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

ORANGES TAROCCO DE SICILE & BURRATA TRUFFÉE EXTRA DES POUILLES 15,5
Céleri frais, huile d'olive, petits oignons blancs et olives de Sicile

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. TERROIRS D'AVENIR, PINTUS ET HALLES TROTTEMENT. N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER SI UN INGRÉDIENT NE VOUS CONVIENT PAS.

PENNE ALL'ARRABBIATA 11,5
Un peu énervé, mais pas trop !!!

LINGUINE EPINARDS & CITRON D'ITALIE (NON TRAITÉ) 12,5
Légèrement crémeuses, grana padano

ORECCHIETTE ALLA CIME DI RAPA 13,5
Pousses de brocolis d'Italie, poitrine de cochon Kintoa, crème et grana padano

PESTO D'HIVER & GNOCCHI FRAIS 14,5
Préparé avec du broccolofiolaro de Vénétie, ail et grana padano

LA LASAGNE DELLA CASA 15,5
Boeuf, carottes, aromates, béchamel, champignons Grégory Spinelli et salade de saison

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

STROZZAPRETI CORSO & SAUCISSE DE COCHON D'AUVERGNE (TERROIRS D'AVENIR) 19,5
Fermier élevé en plein air. Fenouil, crème truffée et grana padano

LINGUINE AUX COQUES SAUVAGES D'UTAH BEACH (TERROIRS D'AVENIR, PÊCHE À PIED) 19
Sautées au thym, prosecco et la touche du chef

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 9,5
Gorgonzola, Pécorino Sarde Figù affiné 180 jours, Taleggio di Bufala

TIRAMISU 8,5
Biscuit, mascarpone, café et marsala

PANNACOTTA NOISETTE & GLACE NOISETTE DU PIEMONTE 8
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 et amandes (sans gluten)

PANDORE 9
Brioche comme un pain perdu et retrouvé !

IL CORSO D'HIVER 9,5
Crème de marrons, meringue maison, glace marrons glacés et chantilly maison

GLACES & SORBETS MAISON PEDONE 3
La boule : Vanille, café, pistache de Sicile, marrons glacés, citron, chocolat, poire William, mandarine

BOISSONS

Ceci est une sélection de nos boissons

LES BIÈRES

BAPBAP ORIGINALE 5,8° 6,5

BAPBAP VERTIGO 6° 7,5

bouteille - 33cl pression 25cl 50cl

MORETTI 4 7

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA 33cl 4,5
Rouge ou zéro

GUILLAUME TELL 7
Pomme, citron, gingembre

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE 5,5

LES BOISSONS CHAUDES

avant 12h après 12h
CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ 2,5 3

NOISETTE 3

CRÈME, DOUBLE 4
Café ou déca

FILTRE "LOMI" 3
Brésil, arabica, Mundo novo
Rond et doux, notes de caramel et chocolat

ROUGE

STEFANAGO ROSSO 6,5 31
cépages : Croatina, Barbera, Merlot **NATURE**

BIOLOGICO 5 26
cépage : Montepulciano d'Abruzzo **BIO**

BLANC

PACCAMORA 5,5 26
cépage : Catarratto **BIO**

PAVIA 6,5 31
cépages : Müller thurgau, Riesling **NATURE**

ROSÉ

CHATEAU ROMANIN 6 28
cépages : Cabernet Sauvignon, Grenache, Mourvèdre **BIO**

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 16cl 6,5
Aperol, prosecco, Perrier

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

ARTISANALES