



## 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 ..... 7,5

Café, thé ou chocolat chaud Valrhona

Jus d'orange, de citron ou de pamplemousse frais Bio ou non traité

Tartine

Beurre et confiture artisanale

#### LE COMPLET ..... 12,5

Le Classique avec 2 œufs Bio au plat et salade de saison

#### LE PARFAIT ..... 14,5

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

## À PARTAGER OU SOLO MIO

1-3 PERS. **ASSORTIMENT CORSO** ..... 25  
Bruschetta d'artichauts frais d'Italie, 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 !

**BURRATA TRUFFÉE** ..... 9  
Extra des Pouilles, tout simplement

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

**FOCCACCIA DELLA CASA** ..... 7,5  
Origan, fleur de sel et huile d'olive

**CALAMARI** ..... 8,5  
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 LÉGUMES DU MOMENT** ..... 7  
Voir sur l'ardoise

**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  
Et radicchio précoce de Vénétie, vinaigrette de poires maison

**CALAMARI** ..... 8,5  
Friture de calamars croustillants

## PLATS

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

**RISOTTO DU JOUR** ..... VOIR ARDOISE  
Selon les produits du moment

**CORSO BURGER** ..... 16  
Boeuf Charolais, taleggio, grana padano, oignons confits, tomates et salade

**VEAU DU PAYS BASQUE COMME UNE MILANESE (TERROIRS D'AVENIR)** ..... 19,5  
Coopérative de Belaun ou Axuria, élevé en plein air sans OGM  
Salade de saison

**TARTARE DE BOEUF** ..... 15  
À l'Italienne et grosses frites maisons

**CALAMAR FRAIS GRILLÉ À LA PLANCHA (SELON ARRIVAGE)** ..... 24  
Légumes de saison. Le tube du Corso !

## 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

**ORANGES TAROCCO DE SICILE & BURRATA TRUFFÉE EXTRA DES POUILLES** ..... 14,5  
Céleri frais, huile d'olive, petits oignons blancs et olives de Sicile

**BELLE ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON VEGAN** ..... 13,5  
Agriculture raisonnée ou Bio exclusivement

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

**LENTILLES DE TOSCANE** ..... 13  
Oignons rouges, pécorino affiné de Sardaigne, carottes bio et vinaigrette au Xeres

## 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  
Pousses de brocolis d'Italie, poitrine de cochon Kintoa, crème et grana padano

**PESTO D'HIVER & GNOCCHI FRAIS** ..... 13,5  
Préparé avec du broccolo fiolaro de Vénétie, ail et grana padano

**PENNE AU GORGONZOLA** ..... 14  
Et radicchio précoce de Vénétie

**SPAGHETTI AL RAGU** ..... 15  
Comme une bolognese, mais à notre façon

**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)** ..... 18,5  
Fermier élevé en plein air. Fenouil, crème truffée et grana padano

## FROMAGES & DESSERTS

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

**TIRAMISU** ..... 7  
Biscuit, mascarpone, café et marsala

**PANNACOTTA NOISETTE** ..... 6,5  
Crème cuite sans gélatine aux noisettes

**LA TORTA CAPRESE** ..... 6,5  
Gâteau au chocolat noir et amandes (sans gluten)

**PANDORE** ..... 9  
Brioche comme un pain perdu et retrouvé !

**IL CORSO D'HIVER** ..... 8,5  
Crème de marrons, meringue maison, glace marrons glacés et chantilly maison

**GLACES & SORBETS MAISON PEDONE** ..... 2,5  
La boule : vanille, café, pistache de Sicile, marrons glacés, citron, chocolat, poire William, mandarine

## BOISSONS

Ceci est une sélection de nos boissons

LES BIÈRES ..... bouteille - 33cl

**BAPBAP ORIGINALE 5,8°** ..... 6,5

**BAPBAP VERTIGO 6°** ..... 7,5

pression 25cl 50cl

**BECK'S** ..... 4 ..... 7  
Allemande légère de soif

### BOISSONS FRAÎCHES

**COCA-COLA 33cl** ..... 5  
Rouge ou zéro

**POMME, GINGEMBRE & CITRON JAUNE** ..... 6,5

**ORANGE OU PAMPLEMOUSSE PRESSÉ** ..... 5,5

### LES BOISSONS CHAUDES

**CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ** ..... 2,5

**NOISETTE** ..... 2,6

**DOUBLE** ..... 4  
Café ou déca

**CRÈME** ..... 4,5  
Café ou déca

**ROUGE** ..... 12cl - 75cl

**STEFANAGO ROSSO** ..... 6,5 22  
cépages : Croatina, Barbera, Merlot ..... NATURE

**BIOLOGICO** ..... 5 17  
cépage : Montepulciano d'Abruzzo ..... BIO

**ANGHELIA** ..... 4,1  
cépage : Carignano & Monica

**BLANC** ..... 12cl - 75cl

**PACCAMORA** ..... 5,5 18  
cépage : Catarratto ..... BIO

**PAVIA** ..... 6,5 22  
cépages : Müller thurgau, Riesling ..... NATURE

**ANGHELIA** ..... 4,1  
cépage : Carignano & Monica

**ROSÉ** ..... 12cl - 75cl

**CHATEAU ROMANIN** ..... 6 20  
cépages : Cabernet Sauvignon, Grenache, Mourvèdre ..... BIO

### COCKTAILS

**APEROL SPRITZ 16cl** ..... 6,5  
Apérol, prosecco, Perrier

**ITALIAN MOJITO 20cl** ..... 6,5  
Limoncello, basilic frais, sucre de canne, prosecco

ARTISANALES