



**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**

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**

Confités 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 ..... 8**

**& SORBET FRAMBOISE**  
Crème cuite sans gélatine

**SALADE DE FRUITS DE SAISON ..... 9,5**

Bio ou agriculture raisonnée et sans sucre ajouté

**GATEAU AU CHOCOLAT NOIR ..... 7,5**

**& AMANDES**  
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, fraise, citron, chocolat, framboise, abricot

**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, LEFFE, HOEGAARDEN 5 ..... 9**

**BOISSONS FRAÎCHES**

**COCA-COLA 33cl ..... 5,5**

Rouge ou zéro

**POMME, GINGEMBRE ..... 7**  
**& CITRON JAUNE**

**ORANGE OU PAMPLEMOUSSE ..... 6**  
**PRESSÉ**

**LES BOISSONS CHAUDES**

**CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ** ..... avant 12h après 12h  
**3 ..... 3,5**

**NOISETTE ..... 3,2 3,7**

**CRÈME ..... 4,5**

**LE DOUBLE ..... 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**

Apérol, prosecco, Perrier

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

Limoncello, basilic frais, sucre de canne, prosecco

ARTISANALES

VIANDES

POISSONS