



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 8,5

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

PARTAGER

		GRAND
1-3 PERS.	<ul style="list-style-type: none"> ASSORTIMENT CORSO 11,5 26 Bruschetta de tomates de tomates cerises datterino de Sicile, calamari, mozza di bufala mozza di bufala panée et jambon de Parme TRÈS BELLE MOZZA DI BUFALA 18 En direct d'Italie, 250g de plaisir ! BURRATA EXTRA DES POUILLES 9 Tout simplement et son filet d'huile d'olive (125g) BRUSCHETTA CLASSIQUE (3 PIÈCES) 8,5 Tomates cerises datterino rouges de Sicile, huile d'olive, basilic, pointe d'ail PIZZETTA 8,5 Sauce tomate, mozzarella, basilic 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

<ul style="list-style-type: none"> TOMATES D'ITALIE 10,5 Huile d'olive, oignons grelots, persil plat L'AUBERGINE 8,5 Confité au four, sauce tomate et anchois à l'huile de Sicile DUO DE HARICOTS VERTS FRAIS DE LA BOTTE ET DE NAVARRE 9,5 Citron, coriandre et menthe fraîche, huile d'olive extra, piments frais. BRUSCHETTA CLASSIQUE 8,5 Tomates cerises datterino rouges de Sicile, huile d'olive, basilic, pointe d'ail
--

PLATS

<ul style="list-style-type: none"> VEGETARIAN BURGER 15,5 Aubergines d'Italie, pesto rouge, taleggio, oignons confits, salade CORSO BURGER (PAIN MAISON) 16 Bœuf Charolais, taleggio, grana padano, oignons confits, tomates et salade VEAU DU PAYS BASQUE COMME UNE MILANESE (TERROIRS D'AVENIR) 21 Coopérative de Belaun ou Axuria, élevé en plein air sans OGM Salade de saison BELLE ENTRECÔTE (VINTAGE BEEF SELECT) 28 Grillée à la plancha, sauce pesto moutardée FILETS DE MAQUEREAUX (SELON ARRIVAGE) 18,5 Et poêlée de courgettes croquantes

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

<ul style="list-style-type: none"> BURRATA EXTRA DES POUILLES 16 Parpadelle de courgettes de Sicile, huile d'olive extra, citron non traité, grana, persil plat BELLE ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON VEGAN 14 Agriculture raisonnée ou Bio exclusivement CAPPREEEEZZE 15,5 Mozzarella di Bufala extra, tomates cerises rouges de Sicile, huile d'olive, pointe d'ail et basilic frais
--

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.

<ul style="list-style-type: none"> NOTRE SPAGHETTI À LA TOMATE 12,5 Mijoté avec ail et basilic frais ! AUBERGINES AL CAPONE 13,5 Spaghetti, anchois à l'huile extra, sauce tomate, câpres à queues et pointe d'ail PARPADELLE DE COURGETTES 14 De Sicile, citron jaune non traité, grana, herbes fraîches et des pâaaaaaaates évidemment POLPETTINE DE BŒUF 15,5 Boulettes de boeuf maison, sauce tomate et spaghetti 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

FROMAGES & DESSERTS

<ul style="list-style-type: none"> ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 9,5 Gorgonzola, Pécorigo Sarde Figu affiné 180 jours, Taleggio di Bufala TIRAMISU 8,5 Biscuit, mascarpone, café et marsala PANNACOTTA CLASSIQUE & SORBET FRAMBOISE 7,5 Crème cuite sans gélatine, glacier artisanal maison Pedone LA TORTA CAPRESE 7,5 Gâteau au chocolat noir et amandes (sans gluten) BRIOCHE PERDUE ET RETROUVÉE 9 Glace vanille, et caramel beurre salé IL CORSO D'ÉTÉ 9,5 Sorbet fraise, chantilly et meringue maison, fraises françaises ou Italiennes GLACES & SORBETS MAISON PEDONE 3 La boule: Vanille, café, pistache de Sicile, citron, chocolat, abricot, fraise, framboise
--

ARTISANALES

Une carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande.

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
MORETTI	4 7

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA 33cl	5
Rouge ou zéro	
GUILLAUME TELL	7
Pomme, citron, gingembre	
ORANGE OU PAMPLEMOUSSE	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

BLANC	12cl - 75cl
PACCAMORA	5,5 18
cépage : Catarratto	BIO
PAVIA	6,5 22
cépages : Müller thurgau, Riesling	NATURE

ROSÉ	12cl - 75cl
FLOWER POWER	6 20
cépage : Sangiovese	BIO

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 16cl	6,5
Apérol, prosecco, Perrier	
ITALIAN MOJITO 20cl	6,5
Limoncello, basilic frais, sucre de canne, prosecco	