



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 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

PÔLÉE 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

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

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 13

Un peu énervé, mais pas trop !!!

TAGLIATELLE EPINARDS & CITRON D'ITALIE (NON TRAITÉ) 13,5

Légèrement crémeuses, 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 SAUVAGES D'UTAH BEACH 19

(Normandie, pêche à pied)

Sautées au thym, prosecco et la touche du chef

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 9,5

Gorgonzola, Pécorigino Sarde Figù affiné 180 jours, Taleggio di Bufala

TIRAMISU 8,5

Biscuit, mascarpone, café et marsala

PANNACOTTA PISTACHE & GLACE PISTACHE DE SICILE 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 & 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

GLACES & SORBETS 3

MAISON PEDONE

La boule : Vanille, café, pistache de Sicile, caramel beurre salé citron, chocolat, poire William, mirabelle

ARTISANALES

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 5 8

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA 33cl 5

Rouge ou zéro

POMME, GINGEMBRE & CITRON JAUNE 7

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE PRESSÉ 5,5

LES BOISSONS CHAUDES

avant 12h après 12h

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ 2,8 3

NOISETTE 3

CRÈME 4,5

LE DOUBLE 4,5

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