



**CAFÉ PARISIEN  
À L'ACCENT ITALIEN  
08H - 00H**



## **CAFÉ PARISIEN À L'ACCENT ITALIEN**

Corso, c'est l'esprit de la brasserie et de la vie parisienne.  
Corso, c'est avant tout une cuisine familiale à l'accent italien,  
faite maison, qui évolue au grès des saisons.

## **CORSO, C'EST L'AMOUR DES BONS PRODUITS ET L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ**

Ce sont des fruits, des légumes,  
des produits Bio ou issus de l'agriculture raisonnée.  
Des sauces minute, des plats exclusivement faits maison  
et de la fraîcheur !

C'est l'envie de privilégier exclusivement  
les petits producteurs Français ou Italiens.  
C'est la soif de parcourir l'Italie à la rencontre de ses vigneron  
et de ses agriculteurs passionnés de beaux produits.  
Toutes nos viandes sont labellisées ou proviennent d'éleveurs  
qui se soucient du bien-être animal.



## **CORSO, C'EST AVANT TOUT UN LIEU DE VIE, D'ÉCHANGE, DE PARTAGE.**

On boit un verre, déguste un plat, partage un dessert.  
En famille, entre amis, avec des collègues  
Corso fait partie de ces lieux à Paris qui privilégie  
la convivialité.

## **CORSO, C'EST AUSSI «CORSOPRESTO.FR»**

Corsopresto.fr c'est la possibilité de se faire livrer  
ou de récupérer vos plats au Corso Trudaine.  
Une sélection de produits d'épicerie fine de la Botte à déguster chez soi.  
Et nos coups de cœur pour les vigneron de la Botte.  
Le pain au Trudaine et Kléber est fait avec notre propre levain bio.



# PETIT-DÉJEUNER

TOUS LES JOURS JUSQU'À 11H30

## LE CLASSIQUE ..... 9,5

Café, thé Ceylan Bio du matin de la Maison L' Autre Thé  
ou Chocolat chaud maison préparé avec du chocolat Valrhona.

Oranges non traitées pressées

Tartine

Beurre d'Isigny et « confiture artisanale de la création »

## LE COMPLET ..... 13,5

Le Classique

avec 2 œufs de poules élevées en plein air au plat,

Salade de saison

## LE PARFAIT ..... 15,5

Le Classique

avec 2 œufs de poules élevées en plein air au plat,

Salade de saison

Salade de fruits fraîche

### GARNITURES

Pommes de terre sautées ..... 3,5

### INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

Jambon, fromage ..... 2

# GOÛTER

À BASE DE FARINE BIO

**LES PETITES FOLIES D'ANNA**  
**FAIT ENTIÈREMENT MAISON,**  
**POSSIBILITÉ DE FAIRE DES COMMANDES**

**COOKIES CROQUANTS,** ..... 2,5

**CHOCO NOISETTES**

**AMARETTI (SANS GLUTEN)** ..... 1,5

**CANTUCCI** ..... par 3 2,5 / par 5 4

**BELLE MADELEINE** ..... unité 1

Choco, nature

À PARTIR DU VENDREDI,

LE DIMANCHE ELLE SE REPOSE.

**BRIOCHE INCROYABLE** ..... 2,5

Pur pur beurre

**CAKE** ..... petit 7,5 / grand 10,5

Citron, orange, choco-marron selon son humeur

**CAKE (SANS GLUTEN)** ..... petit 9,5 / grand 13,5

Citron, pistache amandes

# À PARTAGER OU PAS

## **PIZZETTA COMME À ROMA..... 8,5**

Très fine et croquante, façonnée minute

Sauce tomate, origan, mozza di bufala, huile d'olive

## **ARANCI... NO... MAIS SI... !!!..... 7,5**

Le classique, l'unique AL RAGÙ

## **ASSIETTE DE JAMBON DE PARME... 14,5**

Tranchée minute

## **TARAMA EXTRA MAISON..... 10,5**

Œufs de cabillaud fumé, citron non traité, huile d'olive

## **CALAMARI..... 11,5**

Friture de calamars croustillants

## **TRÈS BELLE MOZZA DI BUFALA..... 18,5**

(2/3 PERSONNES)

En direct d'Italie, 250g de plaisir !

## **BURRATA DES POUILLES 150G..... 11**

Huile d'olive, sel, poivre et basta

## **MOZZA DI BUFALA PANÉES..... 10,5**

5 pièces mais pas de billets !!!

## **PETITE ASSIETTE..... 11,5** **DE FROMAGES ITALIENS**

Gorgonzola, Pecorino Sarde Figù affiné 180 jours,

Taleggio di bufala

# ACCOMPAGNER

## **SÉLECTION DE VIN AU VERRE.....**

voir dans la partie «Boissons»



---

Tous nos produits sont de saison et cuisinés minute.  
Nous laissons la part belle aux produits frais.  
La majeure partie de nos fruits et légumes sont issus  
de l'agriculture Bio ou raisonnée.

---

Prix nets en euros. TVA incluse au taux de 10% - hors boissons  
alcoolisées au taux de 20%. La maison n'accepte pas les chèques.

# COCKTAILS

**APÉROL SPRITZ** 16cl..... **9**  
Apérol, Prosecco Bio, Perrier

**CAMPARI SPRITZ** 16cl..... **9**  
Campari, Prosecco Bio, Perrier

**TINTORETTO** 12cl..... **8,5**  
Jus de grenade, Prosecco Bio

**NEGRONI SBAGLIATO** 12cl..... **9**  
Vermouth rouge, Campari, Prosecco Bio

**LE MARCELLO** 16cl..... **8,5**  
Apérol, Lambrusco, fruits rouges

**ST GERMAIN SPRITZ** 16cl..... **9**  
Prosecco Bio, fleur de sureau, citron vert

**BELLINI** 12cl..... **9**  
Coulis de pêche, Prosecco Bio

**ROYAL SPRITZ** 16cl..... **16**  
Piper Heidsick, Aperol

**SGROPPINO** 12cl..... **9,5**  
(comme un colonel mais en mieux)  
Sorbet citron, vodka, Prosecco  
Le tout mixé daï daï

**MOSCOW MULE** 16cl..... **9,5**  
Vodka Sky, gingembre, citron vert & ginger beer Bio

# SANS ALCOOLS

**ANALCOLICO SPRITZ** 20cl..... **7**  
Crodino, Perrier, quartier d'orange & citron

**POIL DE CAROTTE** 20cl..... **7**  
Carotte bio, citron non traité, orange de Sicile

**GUILLAUME TELL** 20cl..... **7**  
Gingembre, pomme Bio, citron jaune

# ENTRÉES

ÉLABORÉES À PARTIR DE LÉGUMES FRAIS BIO OU ISSUS DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE.  
TERROIRS D'AVENIR, ATELIER ITALIEN ET HALLES TROTTEMENT



Et aussi,  
nos entrées  
à partager !

## ŒUFS MAYO AU PESTO..... 5

Œufs de plein air et mayonnaise maison

## PETITE SALADE DE TOMATES DATERINO..... 8,5 DE SICILE

Tout simplement, huile d'olive, sel & poivre

## BELLES ASPERGES DE SAISON..... 14,5

De France ou d'Italie, vinaigrettes aux herbes

## COURGETTES CRUES, HUILE OLIVE..... 8,5

Citron, grana padano & basilic, un vrai délice

## ANCHOIS FRAIS, MARINÉS..... 12,5

Huile d'olive, citrons, pointe d'ail, persil plat, poivre et sel

## TARAMA EXTRA MAISON..... 10,5

Œufs de cabillaud fumé, citron non traité, huile d'olive

# PLATS

## RISOTTO PETITS POIS FRAIS, CITRON..... 17,5

Écossés avec nos ptites mains, parce que vous le valez bien !!!

## PÊCHE RESPONSABLE DU MOMENT..... VOIR L'ARDOISE

N'hésitez pas à nous demander, si on oublie...

## CORSO BURGER (PAIN BIO MAISON)..... 17,5

Bœuf Français, Taleggio, Grana Padano,  
Chutney de tomates maison, pommes de terre sautées

## VEGETARIAN BURGER (PAIN BIO MAISON)..... 16

Courgette grillée, chutney de tomates maison,  
mozza di bufala, oignons confits

## VEAU DU PAYS BASQUE..... 21,5 COMME UNE MILANESE

(Terroirs d'avenir) Élevé en plein air sans OGM. (Sup. Pâtes 3 euros)

## LA VIANDE DU MOMENT ..DEMANDEZ LE PROGRAMME

Selon les humeurs du chef, viande française ou allemande  
Vitelo tonato, tartare de bœuf, viande grillée.....

# SALADES

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

## BURRATA EXTRA..... 17,5 COURGETTES D'ITALIE

Huile d'olive, Grana Padano, herbes fraîches

## BELLE ASSIETTE DE LÉGUMES..... 14 DE SAISON VEGAN

Agriculture raisonnée ou Bio exclusivement

## THON À L'HUILE & ROQUETTE..... 18,5 OLIVES TAGGIASCHE

Oeuf dur élevé en plein air, oignons rouges de Tropéa, herbes fraîches

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

# PÂTES

## SAUCE MINUTE... PAPILLON

SENZA GLUTINE ? AVEC LES PÂTES RUSTICHELLA ARTISANALES BIO (+1,5).  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER SI UN INGRÉDIENT NE VOUS CONVIENT PAS.

### NOTRE SPAGHETTI À LA TOMATE..... 13,5

Mijoté avec ail et basilic frais !

### PENNE ALLA RABBIAT... AAAAH !!!..... 14

Attention ça peut piquer.

### SPAGHETTI OSEILLE FRAÎCHE..... 15,5 CRÈME & CITRON

Il n'y en à jamais trop !!!

### PENNE AUX ASPERGES VERTES..... 17,5

Guanciale (cochons fumée), crème et Grana adano

### TAGLIERINI ALLA SICILIENNE..... 18,5

Agretti, thon à l'huile, ail, huile d'olive, sauce tomate

### LES FAMEUSES POLPETINE DE BŒUF..... 17 & SPAGHETTI

Façonnées à mano avec cœur et passion.

### PENNE BOSCAIOLA..... 16,5

Champignons de chez grégory Spinelli, jambon de Parme,  
Crème et Grana Padano. Le best of de la maison

### STROZZAPRETI CORSO..... 19,5

Saucisse de cochons d'Auvergne élevés en plein air,  
Crème truffée, fenouil & Grana Padano

## FROMAGES & DESSERTS

### PETITE ASSIETTE..... 11,5 DE FROMAGES ITALIENS

Gorgonzola, Pecorino Sarde Figù affiné 180 jours, Taleggio di bufala

### TIRAMISU..... 8,5

Biscuit, mascarpone, café et marsala

### PANNA COTTA CLASSIQUE..... 7,5

Coulis de fraises "Ponthier"

### LA TORTA CAPRESE (SANS GLUTEN)..... 7,5

Gâteau au chocolat noir et amandes

### BRIOCHE PERDUE ET RETROUVÉE..... 9

Glace vanille, et caramel beurre salé

### IL CORSO « CAFÉ »..... 9

Sirop de café, Chantilly, meringue & glace café

### GLACES ET SORBETS ARTISANAUX..... 3 MAISON PEDONE

La boule: Vanille, café, pistache de Sicile,  
Citron, chocolat, fraise, fruits de la passion

ARTISANAUX

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

CARTE

**BOISSONS CHAUDES****BAR À THÉ BIO****CEYLAN AHINSA Bio** ..... 5

Thé noir du matin - Infusion 5mn  
Produit dans les grands jardins de l'île de Ceylan à 600 mètres d'altitude.

**YABUKITO Bio** ..... 6

Thé vert Japonais primeur - Infusion 1mn30  
Produit sur l'île de Kyushu, thé rond et végétal aux notes iodées et à la saveur umami marquée

**EARL GREY ROYAL Bio** ..... 5

Thé noir parfumé - Infusion 5mn  
Produit dans les grands jardins du Darjeeling. Riche en bourgeons et pointes blanches aux arômes naturels de bergamote. Parsemé de fleurs de bleuet.

**LA CIGALE Bio** ..... 5

Infusion à toute heure - Infusion 5mn  
Produit en Provence.  
Savant mélange équilibré de sauge, fleur de sureau, eucalyptus, réglisse, badiane

**BAR À CAFÉ****CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ** ..... 3**NOISETTE** ..... 3**AFFOGATO** ..... 6

Glace vanille & café

**CAFÉ LATTE CALDO** ..... 7

Lait, Chantilly, café sirop de noisette, vanille, caramel ou café

**CRÈME, DOUBLE** ..... 4,5

Café ou déca

**CAPPUCCINO** ..... 6**CAFÉ GLACÉ SHAKERATO** ..... 7**ITALIAN COFFEE OU IRISH** ..... 10

Comme un Irish coffee mais avec la grappa Poli

**ET LES GOÛTERS D'ANNA**

Pour accompagner vos boissons chaudes (voir premier onglet)

**BAR À JUS FRAIS MAISON****ORANGE OU PAMPLEMOUSSE** 16cl ..... 6**POMME OU CAROTTE** 16cl ..... 6**CITRON D'ITALIE** 5cl ..... 4,5**GUILLAUME TELL** 20cl ..... 7

Pomme, citron, gingembre

**POIL DE CAROTTES** 20cl ..... 7

Carotte et pointe de citron

**BOISSONS FRAÎCHES****RAFRAÎCHISSANTES****SAN GIORGIO** 75cl ..... 6,5

Eau minérale plate ou gazeuse

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

Rouge ou zéro

**SPRITE** 33cl ..... 5**SPRITZ SANS ALCOOL** 25cl ..... 7

Crodino, Perrier, orange

**CHINOTTO** 25cl ..... 5

Le Coca Italien

**LIMONADE Bio GALVANINA** 35cl ..... 6,5

Orange sanguine, citron, grenade ou ginger beer

**NECTAR DE FRUITS** 25cl ..... 5

Fraise, abricot, tomate, mangue, ananas...

**ORANGINA, NESTEA** 25cl ..... 5

**SCHWEPES**

**BIÈRES**

bouteille - 33cl

**BAP BAP ORIGINALE** 5,8° ..... 6,5

Interprétation parisienne des bières belges, rondes et épicées. Brassée à Paris

**BAP BAP VERTIGO** 6° ..... 7,5

Une IPA made in rue Saint-Maur. Ici c'est Paris !

**CORONA** 33cl ..... 7,5**LEFFE** 33cl ..... 7,5**HEINEKEN 00** 33cl **SANS ALCOOL** ..... 7,5

pression 25cl / 50cl

**MORETTI** ..... 5 9

Italienne légère

**BAP BAP BLANC BEC** ..... 5,5 9

Artisanale. Blanche qui privilégie les arômes par houblonnage à cru

**APÉRITIFS****CAMPARI, KIR** 4cl ..... 5**PASTIS** 4cl ..... 5**AMERICANO** 10cl ..... 9**MARSALA CURATOLO ARINI** 4cl ..... 5**CARPANO OU MARTINI** 4cl ..... 5

Rouge, blanc ou dry

**CRODINO** 10cl ..... 5**PUNT E MES** 4cl ..... 5



# VERRES & CARAFES DE VIN

## BLANCS

14cl 25cl 50cl

### SEC, FLORAL

**ORVIETO CASTELLO DI TITIGNANO** ..... 6 ..... 11 ..... 20

Ombrie - Classico superiore  
cépage: Trebbiano, Grechetto, Sauvignon blanc, Chardonnay

**PAVIA** ..... 6,5 ..... 12 ..... 22

Lombardie - Castello di Stefanago  
cépages: Muller thurgau, Riesling **NATURE**

**L'ENFANT REBELLE** ..... 6 ..... 11 ..... 20

Loire - A.de Lafarge  
cépage: Sauvignon **NATURE**

**PASSERINA SUPERIORE** ..... 12 ..... 23

Abruzzes - Antica Tenuta Pietramore  
cépage: Passerina **BIO, VEGAN DEMETER**

### SEC ET DROIT

**SOAVE LA SOGORA** ..... 5 ..... 9 ..... 17

Vénétie - Cantine di Caprino  
cépages: Garganega, Trebbiano

### COMME UN CHARDONNAY

**DROPELLO** ..... 7,5 ..... 14 ..... 28

Toscane - Fertuna  
cépage: Sangiovese

### SUAVE AUX NOTES FRUITÉES

**PACCAMORA** ..... 5,5 ..... 10 ..... 18

Sicile - Curatolo Arini  
cépage: Catarratto **BIO**

**PORTANTICA BIANCA** ..... 5 ..... 9 ..... 14

Sardaigne - Curatolo Arini  
cépage: Inzolia

**PINOT GRIGIO** ..... 6,5 ..... 11 ..... 20

Frioul - Paladin  
cépage: Pinot Grigio **NATURE**

## ROSÉ CLAIR

14cl 25cl 50cl

**BARDOLINO CHIARETTO** ..... 5 ..... 8 ..... 16

Vénétie - Zonin  
cépages: Corvina, Molinara, Negrara & Rondinella

**FLOWER POWER** ..... 6,5 ..... 12 ..... 22

Toscane - Podere 414  
Cépage: Sangiovese **BIO, NATURE**

Le rosé clair peace and love du Corso, bienvenue dans les années 70. Blague à part, une pépite qui vivifie nos papilles.

## ROUGES

14cl 25cl 50cl

### TRÈS GLOU GLOU

**BIOLOGICO** ..... 5 ..... 9 ..... 17

Abruzzes - Cantina Tollo  
cépage: Montepulciano d'Abruzzo **BIO**

**PACCAMORA** ..... 5 ..... 10 ..... 18

Sicile - Curatolo Arini  
cépage: Nero d'Avola **BIO**

**PORTANTICA ROSSO** ..... 5 ..... 8,5 ..... 14

Sardaigne - Curatolo Arini  
cépage: Nerello mascalese, Nero d'Avola

### PLUS SOUTENU, ROND EN BOUCHE

**PRIMITIVO I TRATTURIS** ..... 9 ..... 17

Pouilles - Feudi di san Marzano  
cépage: Primitivo

**SANGIOVESE** ..... 6 ..... 11 ..... 20

Molise - Di Majo Norante  
cépage: Sangiovese

### COMME UN AIR DE BON BORDEAUX

**LE GRAND VERDUS** ..... 6,5 ..... 12 ..... 22

Bordeaux sup. - Entre deux mers **AG. RAISONNÉE**  
cépage: Merlot, Cabernet-Sauvignon

### TRÈS NATURE

**STEFANAGO ROSSO** ..... 6,5 ..... 12 ..... 22

Lombardie - Castello di Stefanago  
cépages: Merlot, Croatina, Barbera **NATURE**

**BARBERA DEL MONFERRATO** ..... 7 ..... 13 ..... 23

Piemont - Morando Silvio  
cépage: Barbera **BIO, NATURE**

**CANNONAU DI SARDEGNA** ..... 7 ..... 13 ..... 23

Sardaigne - Meloni  
cépage: Cannonau **BIO, NATURE**



# VINS BLANCS

Cette sélection fait honneur aux terroirs de la Botte: son sol, ses cépages, mais aussi et surtout ses Vignerons.  
Des vins de plaisir, pour les amateurs que vous êtes. À déguster allegro ou pianissimo, selon votre humeur.

A. Lemaire

		75cl				75cl
SICILE	<b>PACCAMORA</b> .....	<b>26</b>		OMBRIE	<b>ORVIETO CASTELLO</b> .....	<b>32</b>
	Sicile - Curatolo Arini cépage : Catarratto Le blanc de la famille Curatolo : frais, aux notes florales et exotiques.	<b>BIO</b>			<b>DI TITIGNANO</b> Ombrie - Classico superiore cépage: Trebbiano, Grechetto, Sauvignon blanc, Chardonnay Les familles Incisa et Corsini vinifient de façon éco responsable ce magnifique domaine. Cette belle cuvée vous réconciliera avec une appellation un peu désuète surtout en Italie.	
SARDAIGNE	<b>LA ROCCIOSA</b> .....	<b>41</b>		TOSCANE	<b>DROPPELLO</b> .....	<b>36</b>
	Tenuta di Rocciosa cépage: Vermentino La découverte du moment, vinifié en bio à partir de vieilles vignes. Nez plutôt fleurs blanches avec une bouche vive, sèche typique des vins de la Gallura.	<b>BIO</b>			Toscane - Fertuna cépage : Sangiovese Né de la volonté du Marquis Incisa de produire vec son ami Giuseppe Meregalli un vin agréable et accessible. Issu du Sangiovese, cépage à baies rouges vinifié en blanc. En bouche, on pourrait croire à un chardonnay.	
CAMPANIE	<b>ISCHIA BIANCA</b> .....	<b>36</b>	<b>AG RAISONNÉE</b>	VÉNÉTIE	<b>VERNACCIA</b> .....	<b>35</b>
	Casa d'Ambrà cépages : Biancolella, Forestera Maison fondée en 1863 par Francesco d'Ambrà. Les héritiers ont privilégié les cépages autochtones comme cette cuvée qui reflète parfaitement le travail minutieux de ce vignoble exceptionnel.				<b>DI SAN GIMIGNANO</b> Canneta-Podere cépages : Vernaccia, Malvasia Depuis 1990, Valeria & Stefano travaillent en Bio les 15 hectares situés sur les collines de San Gimignano. Vin frais, léger avec des arômes de pommes légèrement citronnées.	<b>BIO</b>
LOMBARDIE	<b>PAVIA</b> .....	<b>31</b>	<b>NATURE</b>	FRIOUL	<b>SOAVE LA SOGORA</b> .....	<b>25</b>
	Lombardie - Castello di Stefanago cépages : Muller thurgau, Riesling Une belle approche du vin nature, facile à boire. Peut-être un peu trop !				Vénétie - Cantine di Caprino cépages : Garganega, Trebbiano Un blanc vif sec et parfumé, légèrement fumé.	
ABRUZZES	<b>PASSERINA SUPERIORE</b> .....	<b>36</b>	<b>BIO, VEGAN DEMETER</b>	LOIRE	<b>PINOT GRIGIO</b> .....	<b>30</b>
	Abruzzes - Antica Tenuta Pietramore cépage : Passerina Notre coup de coeur de l'été. Un vin Bio, vif et nature avec un parfum de fleurs blanches et fruits tropicaux.				Frioul - Paladin cépage : Pinot Grigio Carlo, Lucia et Roberto Paladin produisent un vin qui refuse de jouer les effets spéciaux. Couleur paille, fragrances de fleurs d'acacia et de poire. Fraîcheur acidulée.	<b>NATURE</b>
BOURGOGNE	<b>HAUTES COTES DE BEAUNE</b> .....	<b>47</b>	<b>BIO</b>	PROVENCE	<b>L'ENFANT REBELLE</b> .....	<b>30</b>
	Domaine Fouquerand cépage : Chardonnay La famille Fouquerand perpétue le savoir-faire viticole depuis 1629. En 2013, le domaine obtient la certifica- tion bio, les parcelles sont traitées sans pesticides. Le vin est fin et délicat, bouquet de fleurs blanches et une petite note de pain beurré. Un chardonnay que j'adore.				Loire - A.de Lafarge cépage : Sauvignon Cuvée née à Menetou Salon, de la solidarité entre vignerons face aux forces invincibles des intempéries.	<b>NATURE</b>

# VINS ROSÉS

		75cl				75cl
ZONIN	<b>BARDOLINO CHIARETTO</b> .....	<b>24</b>		PROVENCE	<b>MINUTY ROSE &amp; OR</b> .....	<b>48</b>
	Vénétie - Zonin cépages : Corvina, Molinara, Negrara & Rondinella Un rosé clair, vif, sec, facile à boire entre amis mais avec modération évidemment.				Côtes de Provence cépages : Tibouren, Grenache Un rosé de prestige, équilibré, gourmand qui résume à lui seul tout le savoir-faire de la maison Minuty. Vignoble en conversion Bio.	
TOSCANE	<b>FLOWER POWER</b> .....	<b>34</b>	<b>BIO, NATURE</b>			
	Toscane - Podere 414 cépage: Sangiovese Le rosé clair peace and love du Corso, bienvenue dans les années 70. Blague à part, une pépite qui vivifie nos papilles.					

# VINS ROUGES

PIÉMONT	75cl	<b>BAROLO</b> ..... <b>85</b>	75cl
		Brezza - Castellero <b>BIO</b>	
		cépage: Nebbiolo	
		La famille Brezza est propriétaire du domaine depuis 1885.	
		Leurs philosophies, faire du vin mono cépages en respectant au mieux le vignoble.	
		Le résultat, un Barolo de très grande classe.	
VÉNÉTIE		<b>VALPOLICELLA CLASSICO</b> ..... <b>34</b>	
		Speri <b>BIO</b>	
		cépages : Corvina, Rondinella, Molinara	
		La famille Speri redonne du blason à cette appellation souvent galvaudée. J'ai aimé les arômes de violettes, cerises, mûres et l'avant goût qui révèle de jolis tanins.	
		À noter : le domaine est entièrement en biodynamie.	
BORDELAIS		<b>LE GRAND VERDUS</b> ..... <b>34</b>	
		Bordeaux sup. - Entre deux mers <b>AG. RAISONNÉE</b>	
		cépage: Merlot, Cabernet-Sauvignon	
		Avis de grand soif, du bon jus, intense et frais.	
		Instantanément plaisant en bouche grâce notamment à l'élevage en cuves inox et béton.	
		Le domaine en conversion Bio appartient à la famille Le Grix de la Salle depuis 1846 avec un souci écologique omniprésent.	
TOSCANE		<b>CHIANTI FAMILGALLO</b> ..... <b>34</b>	
		San Fabiano <b>BIO</b>	
		cépages : Sangiovese, Cabernet Sauvignon	
		Guido et Isa Serio mènent aujourd'hui leur domaine en bio. Un chianti à boire comme une entrée en matière, entre amis.	
		<b>SIMONE SETTI</b> ..... <b>48</b>	
		Azienda agricole Quasi 1 ettaro <b>NATURE</b>	
		cépage : Sangiovese	
		Simone Setti est un pur et dur, il fait du vin comme autrefois, sans aucun additifs. Vendangés à la main, fermentés avec les levures naturellement présentes sur les peaux. Le vin NATURE à l'état pur.	
		Je me suis régalez.	
		<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> ..... <b>75</b>	
		Col d'Orcia <b>BIO</b>	
		cépage : Sangiovese	
		Un Brunello gourmand et voluptueux, enveloppant et bien construit. Nez floral et épicé, riche et élégant en bouche. Finale longue, avec des tanins fins et soyeux.	
LOMBARDIE		<b>STEFANAGO ROSSO</b> ..... <b>32</b>	
		Castello di Stefanago <b>NATURE</b>	
		cépages : Merlot, Croatina, Barbera	
		Giacomo, Antonio et Antonietta Baruffaldi mènent leur exploitation en Bio. Rubis intense aux reflets violacés, ample, souple, aimable, c'est une belle approche du vin nature.	
MOLISE		<b>SANGIOVESE</b> ..... <b>28</b>	
		Di Majo Norante	
		cépage : Sangiovese	
		On respire l'Italie du sud avec ce vin qui a du caractère. Parfait pour accompagner les pâtes et la viande rouge.	
		<b>AGLIANICO</b> ..... <b>39</b>	
		Di Majo Norante <b>BIO</b>	
		cépage : Sangiovese	
		Ce cépage apporté par les Phéniciens depuis la Grèce est délicat mais remarquable à déguster grâce au savoir de la famille Di Majo Norante depuis 1800.	
		Une belle gourmandise.	
SARDAIGNE		<b>GIBA</b> ..... <b>33</b>	
		6 Mura agricola <b>AG RAISONNÉE</b>	
		cépage : Carignano	
		Ce vin de tradition et de terroir est extrait des dunes sablonneuses de Porto Pino. Généreux, frais aux notes de cerise et de fraise.	
		En bouche, une acidité bien équilibrée.	
		<b>CANNONAU DI SARDEGNA</b> ..... <b>35</b>	
		Meloni <b>BIO, NATURE</b>	
		cépage : Cannonau	
		Un Cannonau intense, très expressif avec une jolie robe rubis. Arômes de fruits rouges, légèrement terreux qui laissent place à un final fruité et harmonieux.	
		Mon coup de cœur de l'Automne.	
ABRUZZES		<b>BIOLOGICO</b> ..... <b>26</b>	
		Cantina Tollo <b>BIO</b>	
		cépage : Montepulciano d'Abruzzo	
		Ricardo Brighigna nous démontre qu'il est possible de faire de bons vins Bio tout en étant un des plus importants producteurs en Italie.	
		<b>MONTEPULCIANO</b> ..... <b>33</b>	
		Antica Tenuta Pietramore <b>BIO, VEGAN DEMETER</b>	
		cépage : Montepulciano d'Abruzzo	
		Leone Mariapa tient d'une main de maître ce domaine magnifique, il perpétue le travail précis et attentionné initié par son grand père.	
		Un rouge avec du caractère et une très belle tenue en bouche. Lors de la dégustation au domaine, nous avons été conquis, à vous de jouer maintenant.	
CALABRE		<b>CHORA ROSSO</b> ..... <b>34</b>	
		L'Acino <b>NATURE</b>	
		cépages : Magliocco, Guarnaccia néro, Greco néro	
		La cantina est née en 2006 grâce à la volonté de 3 amis et à leur passion de faire découvrir les vins qui avaient pratiquement disparus. Pari réussi avec ce vin de caractère, intense et merveilleux.	
		<b>PACCAMORA</b> ..... <b>25</b>	
		Curatolo Arini <b>BIO</b>	
		cépage : Nero d'Avola	
		Paccamora en sicilien veut dire « pour le moment » : chaque chose en son temps et un temps pour toute chose. Ce qui sied bien au vin.	
SICILE		<b>ETNA ROSSO</b> ..... <b>45</b>	
		Graci <b>AG RAISONNÉE</b>	
		Alberto Graci fait les vins qu'il aime.	
		Fatalement, ses vins lui ressemblent : ambitieux.	
		De son exploitation menée en bio, il tire des vins racés et typiques qui donnent à boire la beauté du paysage.	
		Un vin élégant et soyeux aux notes florales et fruitées.	
POUILLES		<b>PRIMITIVO</b> ..... <b>24</b>	
		Feudi San Marzano	
		cépage : Primitivo	
		Nez fruité de cassis et framboise où perce le maquis exposé au soleil et aux vents.	
		La bouche est gourmande, légèrement tonique.	
BOURGOGNE		<b>PINOT NOIR</b> ..... <b>46</b>	
		Frédéric Leprince <b>AG RAISONNÉE</b>	
		cépage : Pinot noir	
		Frédéric Leprince fait du vin avec le raisin des copains.	
		Mais c'est grâce à son travail en cave par une fermentation naturelle et un élevage long qu'il tire la quintessence de cette belle cuvée... croquante, fraîche, qui pinote qui pinote qui pinote... Une découverte.	



## GIN

<b>LES FORTES</b>	4cl
<b>LARIOS</b>	8
<b>BULLDOG</b>	10
<b>SIPSMITH</b>	10
<b>ROKU JAPANESE CRAFT GIN</b>	11
<b>MARCONI 46,</b>	12
<b>POLI ITALIAN DISTILLERIE</b>	

## RHUM

<b>HAVANA CLUB 3 ANS CUBA</b>	7
<b>HAVANA CLUB 7 ANS CUBA</b>	9
<b>APPLETON ESTATE JAMAÏQUE</b>	15
<b>SANTA TERESA 1796 VENEZUELA</b>	17
<b>SAGATIBA CACHAÇA</b>	7

## VODKA

<b>SKYY USA</b>	9
<b>SKYY CITRUS USA</b>	13
<b>GREY GOOSE FRANCE</b>	11

## TEQUILA

<b>SAUZA</b>	9
<b>PATRON SILVER</b>	14

## WHISKIES

<b>J&amp;B</b>	7
<b>GLEN GRANT</b> Major's Reserve Speyside	9
<b>FOUR ROSES</b> Kentucky Bourbon	10
<b>HIGHLAND PARK 12 ANS</b> Orkney Islands	13
<b>LAPHROAIG</b> Quarter Cask, Island single malt	15
<b>CARDHU 12 ANS</b>	12
<b>LAGAVULIN 16 ANS</b>	20
<b>HIBIKI</b> Japanese Harmony	20

## LES BULLES

12cl 75cl

## CHAMPAGNE

<b>PIPER HEIDSIECK</b>	12	70
Cuvée Brut		
<b>CHAMPAGNE ULLENS</b>		90
<b>AGRICULTURE RAISONNÉE</b>		
Domaine de Marzilly Maxime Ullens à redonné vie au domaine de Marzilly, en biodynamie et en « circuit court ». Un vrai coup de cœur et un excellent champagne de vigneron.		
<b>LAMBRUSCO</b>	6,5	28
Le vin rouge sec pétillant d'Italie		
<b>MOSCATO D'ASTI</b>	7,5	35
Légèrement perlant et sucré		
<b>PROSECCO</b>	7	33
Riccadonna		<b>BIO</b>
<b>ALLA COSTIERA</b>		33
Blanc nature frizzante, une petite pépite		<b>NATURE</b>

## LES DIGESTIFS

4cl

## ITALIENS

<b>LIMONCELLO, SAMBUCA</b>	6
<b>AMARETTO DISARONNO</b>	8
<b>AMARO DISTILLERIE POLI</b>	7
<b>GET 27, COINTREAU</b>	7
<b>COGNAC COURVOISIER VSOP</b>	13
<b>COGNAC COURVOISIER XO</b>	25

## GRAPPA

<b>POLI SARPA BARRIQUE</b>	9
Affinée 4 ans	
<b>PO DI POLI,</b>	10
<b>MORBIDA DI MOSCATO</b> Arômes de muscat	
<b>POLI CLEOPATRA AMARONE</b>	15
Fait avec le raisin d'Amarone	
<b>POLI TORCHIO D'ORO</b>	13
Idéal pour les amateurs de bons cognacs	

