Corso

CAFÉ PARISIEN À L'ACCENT ITALIEN

Ouvert tous les jours de 8h à minuit sauf le dimanche de 8 h 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.

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

2-3 PERS.

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 **8,5**
(3 PIÈCES)
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

TOMATES D'ITALIE **10,5**
Huile d'olive, oignons grelots, persil plat

L'AUBERGINE **8,5**
Confite au four, sauce tomate et anchois à l'huile de Siciles

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

VEGETARIAN BURGER **15,5**
Aubergines d'Italie, pesto rouge, taleggio, oignons confits, salade

VIANDES

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

POISSON

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

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

CAPPREEEEZZZE **15,5**
Mozzarella di Bufala extra, tomates cerises rouges de Sicile,
huile d'olive, pointe d'ail et basilic frais

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

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.

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

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS **9,5**
Gorgonzola, Pécorino 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

ARTISANALES

GLACES & SORBETS **3**
MAISON PEDONE
La boule: Vanille, café, pistache de Sicile, citron, chocolat, abricot, fraise,
framboise

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 **4,5**
Rouge ou zéro

GUILLAUME TELL **7**
Pomme, citron, gingembre

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE **5,5**

LES BOISSONS CHAUDES

	avant 12h	après 12h
CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ	**2,5**	**3**

NOISETTE **3**

CRÈME, DOUBLE **4**
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

FLOWER POWER **6,5** **23**
cépage : Sangiovese — **BIO**

COCKTAILS

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

ITALIAN MOJITO 20cl **7,5**
Limoncello, basilic frais, sucre de canne, prosecco