



Chez "DULCEZZA", chaque plat est une histoire, chaque saveur un souvenir.

Avec un clin d'œil à ma Corse natale, je suis heureux de vous faire découvrir avec mon équipe, la passion et la créativité de notre cuisine.

Merci de nous laisser la joie de vous offrir un moment inoubliable.

F.S



~~ SAVEURS CORSE A PARTAGER ~~

(Charcuterie et Fromage artisanaux, un vrai goût de l'Île à savourer entre amis)

Planche de Charcuterie Corse (2 pers) 20,00€
Saucisse, Lonzu, Coppa et Prizuttu

Planche de Fromage Corse (2 pers) 20,00€

Beignets de Fromage (2 pers) 20,00€
Fromage Frais de Brebis Corse

~~ NOS COCKTAILS CLASSIQUES ~~

Apéro Spritz 9,00€

Caïpi passion : Fruits de la Passion, Cachaça, Citron Vert, Sirop de sucre 8,50€

Cuba libre : Rhum ambré, Citron Vert, Coca-Cola 8,50€

Gin Tonic Distillerie de l'Ort "Gin de nos Jardins" 9,50€

Margarita : Tequila, Jus de Citron Vert, Triple sec 8,00€

Mojito : Rhum, Menthe, Sucre roux, Citron Vert, Eau Gazeuse 9,00€

Sangria Royale : Fruits frais, vin blanc, Purée de fruits rouges, Prosecco 9,50€

~~ NOS CREATIONS ~~

(Un mélange d'audace et de douceur à partager)

Azurro : Gin, Curaçao Bleu, Citron Vert, Eau Gazeuse 8,50€

Baccio : Jus d'Ananas, Myrte, Gin, Sirop de Cerise 8,50€

Dulcezza : Cachaça, Curaçao, Liqueur de Mandarine et du Maquis, Citron Vert, Jus de Mandarine, Eau Gazeuse 9,00€

Misterius : «.....» 9,00€

Passione : Limoncello, Jus de fruits de la Passion, Prosecco 9,50€

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



~~ NOS SANS ALCOOL ~~

<i>Floral</i> : Fruits rouges en Infusion, Sirop de Cassis et Limonade	6,00€
<i>Kids In The Beach</i> : Jus Exotique, Jus de Goyave, Sirop de Grenadine	6,00€
<i>Virgin Mojito</i> : Menthe, Sirop de Sucre, Eau Gazeuse	6,00€

~~ NOS APERITIFS ~~

<i>Américano</i> 14 cl - Campari, Vermout, Eau Gazeuse	8,00€
<i>Casanis</i> 2,5 cl	3,00€
<i>Kir Vin Blanc</i> 12 cl - Cassis, Pêche, Framboise	4,50€
<i>Kir Royal</i> 12 cl	12,00€
<i>Martini Rouge, Blanc</i> 6 cl	5,00€
<i>Pastis l'Ort de nos Jardins</i> 3 cl	5,00€
<i>Porto</i> 8 cl	5,00€
<i>Ricard</i> 3 cl	3,50€
<i>Whisky-Coca</i>	7,50€

~~ NOS WHISKY (4 CL) ~~

<i>Hibiki Harmony (JAP)</i> 12 Ans d'âge	16,00€
<i>Jack Daniel's (U.S.A)</i>	8,00€
<i>Lagavulin (SCO)</i> 8 Ans d'âge	10,00€
<i>Rozelieures (FR)</i>	8,50€

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



~~ NOS RHUMS (4 CL) ~~

Bumbu XO (Panama)	8,00€
Parfums boisés et caramélisés, des saveurs de zeste d'orange particulièrement douces	
Coloma (Colombie)	8,00€
Craquez pour sa robe ambrée aux reflets orange qui enferme des senteurs de fruits, de vanille mais aussi de café et chocolat	
Embargo	8,00€
Le fruit de l'assemblage de trois traditions Rhumières jamais réunies : rhum de miel de canne (Costa-Rica), rhum de mélasse (Trinidad y Tobago) et rhum agricole (Martinique)	
Longueteau Constellation (Guadeloupe)	8,50€
Subtile douceur de notes de canne à sucre fraîche, de citron vert et d'agrumes.	
Millonario (Pérou)	8,50€
Cette réserve spéciale est produit dans une distillerie vieille de plus d'un siècle. Ce rhum est dominé par son côté moelleux et ses délicieuses pointes épicees.	

~~ NOS BIERES ~~

PRESSION	25 cl	33 cl	50 cl
1664	3,50€	4,50€	7,00€
Grimbergen blanche	4,00€	5,00€	8,00€
Pietra blonde	3,60€	4,60€	7,80€
Picon bière	3,80€	4,80€	8,50€
Dulcezza	3,80€	4,80€	7,60€
Monaco	3,80€	4,80€	7,50€
Panaché	3,50€	4,50€	7,00€

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



~~ NOS SOFTS ~~

<i>Abatilles plate ou gazeuse 1 l</i>	6,00€
<i>Abatilles plate ou gazeuse 50 cl</i>	4,00€
<i>Bièvre sans alcool 1664 25 cl</i>	4,00€
<i>Coca cola, zéro 33 cl</i>	3,50€
<i>Diabolo (Grenadine, Pêche, Menthe, Citron)</i>	3,80€
<i>Jus de Fruits : Orange, Ananas, Pomme, Passion, Goyave 25 cl</i>	3,50€
<i>Limonade</i>	3,50€
<i>Perrier 33 cl</i>	3,80€
<i>Schweppes Tonic 25 cl</i>	3,50€
<i>Sirup : Grenadine, Pêche, Citron, Menthe, Cassis</i>	1,50€
<i>Thé glacé maison 25 cl</i>	4,50€



~~ NOS BURGERS ~~

<i>Corsica accompagné de Frites et Salade</i>	20,00€
<i>Steak haché du Boucher, Tomme de Brebis Corse, Lonzu, Tomates, Oignons</i>	
<i>Le Sud-Ouest accompagné de Frites et Salade</i>	20,00€
<i>Effiloché de Canard, Oignons Confits, Sauce truffée</i>	
<i>Le Classique accompagné de Frites et Salade</i>	18,00€
<i>Steak haché du boucher, tomates, Oignons, Poitrine grillée, Ketchup et mayonnaise,</i>	

~~ NOS VIANDES ~~

<i>Entrecôte (330 Gr) Sauce au choix : Poivre, Échalotes, Beurre Maître d'Hôtel,</i>	32,00€
<i>Accompagnée de Frites ou Poêlée de Légumes</i>	
<i>Veau aux Olives de la Mamma : Sauce Tomate, Olives, Ail, Oignons,</i>	20,00€
<i>Herbes Fraîches et sa Garniture</i>	
<i>Toutes nos viandes sont d'Origine Française</i>	

~~ U MENU DI I ZITELLI ~~

(Menu Enfant - Des Classiques Gourmets pour les Mini Gourmands)

Steak Haché, Frites et Salade
Où
Poisson pané, Frites, Salade ou Légumes

Għjacciu (Glaces)

« Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais »



~~ NOTRE CARTE ~~

Nos Entrées :

<i>Croustillant de Gambas, Salsa d'Agrumes et Coriandre</i>	14,00€
<i>Duo de Foie Gras, Chutney Clémentine</i>	19,00€
<i>Migliacciolì</i>	12,50€
<i>Soupe Corse</i>	12,00€

Nos Plats :

<i>Agneau de 7 heures, Romarin et Ail Confits, Gratin de Pommes de Terre à la Tomme de Brebis Corse et Légumes de Saison</i>	24,00€
<i>Magret de Canard, Purée de Pomme de Terre Truffée et Jus à la Myrte Corse</i>	23,00€
<i>Poisson du Jour, Purée de Celeri, Petits Légumes, Sauce Mouclade</i>	22,00€
<i>Polenta, Légumes d'Hiver</i>	19,00€

Toutes nos viandes sont accompagnées de garniture de légumes et Pommes de Terre

Nos Desserts :

<i>Crème brûlée Cardamome</i>	9,00€
<i>Fondant Chocolat, Crème Anglaise à la Châtaigne</i>	9,50€
<i>Pastizzu</i>	9,50€
<i>Tiramisu</i>	9,50€

« Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais »



~~ NOS GOURMANDS ~~

<i>Café Gourmand: Assortiment de desserts et Café</i>	10,50€
<i>Dolce Gourmande</i> <i>Armagnac Darroze 12 ans d'âge, 2 cl et sa petite Mignardise</i>	10,50€
<i>Rhum Gourmand: Rhum au choix avec sa petite douceur....</i> <i>Embargo, Millonario, Bumbu, Coloma, Longueteau</i>	10,00€

~~ NOS GLACES ~~ (Glaces Javerzac)

<i>1 boule</i>	2,50€
<i>2 boules</i>	5,00€
<i>3 boules</i>	7,50€

Vanille, Rhum Raisin, Caramel Beurre Salé, Mandarine, Chocolat, Café, Citron,

~~ NOS COUPES GLACEES ~~

<i>Café Liégois</i>	9,50€
<i>2 boules Café, Café et Chantilly</i>	
<i>Colonel</i>	9,50€
<i>2 boules de Citron Vert et Vodka</i>	
<i>Dame Blanche</i>	9,00€
<i>Glace à la vanille, Chocolat fondu et Chantilly</i>	
<i>Dame Noire</i>	9,50€
<i>Glace à la vanille Noire, Coulis de Chocolat noir maison et Chantilly</i>	
<i>La Corsica</i>	9,50€
<i>1 boule de Mandarine Corse, 1 boule de Citron et Liqueur de Mandarine</i>	



« NOTRE SELECTION DE VINS, CHOISIE POUR SUBLIMER CHAQUE PLAT ET CHAQUE MOMENT »

~~ NOS VINS ROUGES ~~

BERGERAC :	<i>12,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Château La Grande Maison OPERA 2022</i>	5,00€	20,00€
PECHARMANT :		
<i>Château Terre Vieille 2022</i>		29,00€
MONTRAVEL :		
<i>Château La Ressaudie 2022</i>	6,50€	28,00€
BORDEAUX :		
<i>Populus Alba 2021</i>		29,00€
<i>Château Parenchere « L'équilibriste » 2024</i>		26,00€
BORDEAUX SUPERIEUR :		
<i>Château La Verrière 2022</i>	4,50€	19,00€
SAINT EMILION :		
<i>Château Palatin Grand Cru 2022</i>	7,50€	49,00€
CORSE :		
<i>Domaine Saparale 2023</i>		35,00€
<i>Millésime issu d'un assemblage de Sciacarello et Nielluccio, élevé en foudres de chêne durant huit à dix mois.</i>		

~~ NOS VINS ROSES ~~

BERGERAC :	<i>12,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Château Marie Plaisance 2024</i>	4,50€	17,00€
BORDEAUX SUPERIEUR :		
<i>Château La Verrière 2024</i>		18,00€
Côtes de Provence - Mas de Cadenet :		
<i>L'Echappée Belle</i>	6,00€	30,00€
Corse :		
<i>Domaine Saparale</i>		28,00€
<i>Ce millésime est un assemblage de Sciacarello, Niellucciu et Vermentino</i>		

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



~~ NOS VINS BLANCS ~~

BERGERAC :	<i>12,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Château La Grande Maison Cuvée Dianaïs</i>	4,50€	22,00€
MONTRAVEL :		
<i>Château La Ressaudie 2023</i>	5,50€	26,00€
BORDEAUX :		
<i>Popullus Alba</i>		25,00€
BORDEAUX SUPERIEUR :		
<i>Château La Verrière 2024</i>	4,50€	18,00€
CORSE :		
<i>Domaine Saparale</i>		30,00€
<i>Millésime exclusivement issu de Vermentino</i>		
CHABLIS :		
<i>Domaine Alain Mathias</i>		35,00€
LIQUOREUX MONTBAZILLAC :		
<i>Château La Guylardie</i>	7,00€	38,00€
MOALLEUX ROSETTE :		
<i>Terre d'Histoire</i>	5,00€	29,00€

~~ NOS CHAMPAGNES ~~

	<i>Coupe</i>	
<i>Champagne Laurent LEQUART Extra Brut</i>	10,00€	65,00€
<i>La cuvée Réserve est élaborée à partir de Meunier, Cépage emblématique de la vallée de la Marne</i>		
<i>Champagne Ruinart</i>		98,00

~~ NOS PICHETS ~~

	<i>Verre</i>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>
<i>Château Marie Plaisance</i>			
<i>Rouge</i>	3,20€	6,40€	12,50€
<i>Blanc</i>	3,00€	6,00€	12,00€
<i>Rosé</i>	3,00€	6,00€	12,00€

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



~~ L'INSTANT CAFÉ & DIGESTIF SIGNÉ DULCEZZA ~~

Café : (Le moment parfait pour prolonger le plaisir autour d'un café)

<i>Café Allianza</i>	2,00€	<i>Capuccino</i>	4,00€
<i>Café Noisette</i>	2,00€	<i>Café au lait</i>	4,00€
<i>Double Espresso</i>	4,00€	<i>Thé et Infusions</i>	3,50€
<i>Décaféiné</i>	2,00€	<i>Corsica Coffee</i> <i>Liqueur de Mandarine, Sirop Sucre</i>	9,50€
<i>Irish Coffee</i>	9,50€	<i>Canne, Café, Chantilly</i>	

~~ NOS DIGESTIFS (4 CL) ~~ (L'élégance d'un dernier verre)

<i>Armagnac Darroze</i> <i>Les grands assemblages 12 ans</i>	12,50€
<i>Cognac Le Roch V.S.O.P</i>	8,00€
<i>Poire Williams</i>	6,50€
<i>Baileys</i>	6,50€
<i>Vieille Prune</i>	5,50€
<i>Get 27 / 31</i>	5,50€
<i>I Tré Picculi Di l'Isula</i> <i>Limoncello, Liqueur de Mandarine, Myrte</i>	5,50€

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



L'Équipe du Restaurant "DULCEZZA" vous remercie de votre visite et de votre fidélité, et espère que vous avez passé un agréable moment.

Tous nos prix sont T.T.C