



*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)

<i>Planche de Charcuterie Corse (2 pers)</i> <i>Saucisse, Lonzu, Coppa et Prizuttu</i>	<i>20,00€</i>
<i>Planche de Fromage Corse (2 pers)</i>	<i>20,00€</i>
<i>Beignets de Fromage (2 pers)</i> <i>Fromage Frais de Brebis Corse</i>	<i>20,00€</i>

~~ NOS COCKTAILS CLASSIQUES ~~

<i>Apéro Spritz</i>	<i>9,00€</i>
<i>Caïpi passion : Fruits de la Passion, Cachaça, Citron Vert, Sirop de sucre</i>	<i>8,50€</i>
<i>Cuba libre : Rhum ambré, Citron Vert, Coca-Cola</i>	<i>8,50€</i>
<i>Gin Tonic Distillerie de l'Ort "Gin de nos Jardins »</i>	<i>9,50€</i>
<i>Margarita : Tequila, Jus de Citron Vert, Triple sec</i>	<i>8,00€</i>
<i>Mojito : Rhum, Menthe, Sucre roux, Citron Vert, Eau Gazeuse</i>	<i>9,00€</i>
<i>Sangria Royale : Fruits frais, vin blanc, Purée de fruits rouges, Prosecco</i>	<i>9,50€</i>

~~ NOS CREATIONS ~~

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

<i>Azurro : Gin, Curaçao Bleu, Citron Vert, Eau Gazeuse</i>	<i>8,50€</i>
<i>Baccío : Jus d'Ananas, Myrte, Gin, Sirop de Cerise</i>	<i>8,50€</i>
<i>Dulcezza : Cachaça, Curaçao, Liqueur de Mandarine et du Maquis, Citron Vert, Jus de Mandarine, Eau Gazeuse</i>	<i>9,00€</i>
<i>Misterius : «.....»</i>	<i>9,00€</i>
<i>Passione : Limoncello, Jus de fruits de la Passion, Prosecco</i>	<i>9,50€</i>

« 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€
<i>Parfums boisés et caramélisés, des saveurs de zeste d'orange particulièrement douces</i>	
Coloma (Colombia)	8,00€
<i>Craquez pour sa robe ambrée aux reflets orange qui enferme des senteurs de fruits, de vanille mais aussi de café et chocolat</i>	
Embargo	8,00€
<i>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)</i>	
Longueteau Constellation (Guadeloupe)	8,50€
<i>Subtile douceur de notes de canne à sucre fraîche, de citron vert et d'agrumes.</i>	
Millonario (Pérou)	8,50€
<i>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 épicées.</i>	

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

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



~~ 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>	

Toutes nos viandes sont d'Origine Française

~~ U MENU DI I ZITELLI ~~

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

12,50€

Steak Haché, Frites et Salade
Où
Poisson pané, Frites, Salade ou Légumes
Ghjacciu (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>Migliaccioli</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 Cèleri, 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 ~~

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

~~ NOS GLACES ~~ (Glaces Javerzac)

1 boule	2,50€
2 boules	5,00€
3 boules	7,50€
Vanille, Rhum Raisin, Caramel Beurre Salé, Mandarine, Chocolat, Café, Citron,	

~~ NOS COUPES GLACEES ~~

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



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

~~ NOS VINS ROUGES ~~

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

~~ NOS VINS ROSES ~~

BERGERAC : Château Marie Plaisance 2024	12.5 cl 4,50€	75 cl 17,00€
BORDEAUX SUPERIEUR : Château La Verrière 2024		18,00€
Côtes de Provence - Mas de Cadenet : L'Echappée Belle	6,00€	30,00€
Corse : Domaine Saparale Ce millésime est un assemblage de Sciacarello, Niellucciu et Vermentino		28,00€

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



~~ NOS VINS BLANCS ~~

BERGERAC : Château La Grande Maison Cuvée Dianaïs	12.5 cl 4,50€	75 cl 22,00€
MONTRAVEL : Château La Ressaudie 2023	5,50€	26,00€
BORDEAUX : Popullus Alba		25,00€
BORDEAUX SUPERIEUR : Château La Verrière 2024	4,50€	18,00€
CORSE : Domaine Saparale Millésime exclusivement issu de Vermentino		30,00€
CHABLIS : Domaine Alain Mathias		35,00€
LIQUOREUX MONTBAZILLAC : Château La Guylardie	7,00€	38,00€
MOALLEUX ROSETTE : Terre d'Histoire	5,00€	29,00€

~~ NOS CHAMPAGNES ~~

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

~~ NOS PICHETS ~~

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

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



~~ L'INSTANT CAFE & DIGESTIF SIGNE DULCEZZA ~~

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

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

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

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

« 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