



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.*

E.S



~~ 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€

~~ NOS SANS ALCOOL~~

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

~~ NOS APERITIFS ~~

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

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



~~ NOS WHISKY (4 CL) ~~

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

~~ NOS RHUMS (4 CL) ~~

Bumbu XO (Panama) Parfums boisés et caramélisés, des saveurs de zeste d'orange particulièrement douces	8,00€
Coloma (Colombia) Craquez pour sa robe ambrée aux reflets orange qui renferme des senteurs de fruits, de vanille mais aussi de café et chocolat	8,00€
Embargo 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)	8,00€
Longueteau Constellation (Guadeloupe) Subtile douceur de notes de canne à sucre fraîche, de citron vert et d'agrumes.	8,50€
Millonario (Pérou) Cette réserve spéciale est produite dans une distillerie vieille de plus d'un siècle. Ce rhum est dominé par son côté moelleux et ses délicieuses pointes épicées.	8,50€

~~ NOS BIÈRES ~~

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€

~~ NOS SOFTS ~~

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

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



~~ SAVEURS CORSE A PARTAGER ~~

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

Planche de Charcuterie Corse (2 pers)	20,00€
Saucisse, Lonzu, Coppa et Prisuttu	
Planche de Fromage Corse (2 pers)	20,00€
Planche Mixte (2 pers)	25,00€
Planche Dulcezza (2 pers)	25,00€
Bouchée de Camembert pané, Wraps d'effiloché de Canard, Magret séché, Frites de Polenta, Houmous de Fèves et son Toast	

~~ NOS SALADES ~~

Salade César : Salade Romaine, Poulet croustillant, Copeaux de Parmesan, Sauce César	15,00€
Salade Périgourdine : Gésiers Confits, Magret Séché, Foie Gras, Salade, Tomate Cerise, Noix	21,00€
Salade de Poulpe : Poulpe Mariné aux Câpres et Agrumes, Pomme de Terre, Cornichon Tomates, Échalote et Persillade	19,00€
Salade Végétarienne : Salade composée avec des Légumes de Saison, Crudités, Vinaigrette maison	14,00€

~~ NOS BURGERS ~~

(Accompagnés de Frites Maison et Salade)

Corsica	20,00€
Steak haché du Boucher (180 gr), Coppa, Tomme de Brebis Corse, Tomates, Oignons, Sauce Corsé	
Le Classique	18,00€
Steak haché du boucher (180 gr), Lard Grillé, tomates, Oignons, Cheddar, Ketchup et mayonnaise	
Le Confident	20,00€
Effiloché de de Porc confit au Miel, Oignons et Tomme de Brebis Corse	

~~ NOS VIANDES ~~

(Nos Viandes sont d'Origine Française)

Entrecôte (330 Gr) : Sauce au choix : Gorgonzola, Poivre, Échalotes, Accompagnée de Frites et de Salade	32,00€
Côte de Veau Grillée (330Gr) : Jus réduit aux Herbes du Maquis et Purée de Petits Pois	25,00€
Demi-Magret de Canard : Sauce aux Fruits Rouges, Pommes de Terre rissolées au Thym	18,00€

~~ U MENU DI I ZITELLI ~~

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

Steak Haché, ou Poulet Pané, Frites, Salade ou Légumes
Ghjacci (Glaces)

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



~~ NOTRE CARTE ~~

Nos Entrées :

Gravlax de Saumon : Brioche toastée, Crème chantilly Ricotta Ciboulette échalote	16,00€
Gratiné d'Asperges : Parmesan Œuf Poché, Jus réduit au Cap Corse, Chips de Lonzu et Betterave	14,00€
Duo de Foie Gras : Foie Gras à la Clémentine et Foie Gras Mi Cuit au Vin Liqueureux Compotée de Poivron et sa Tourte à l'Ancienne	19,00€
Nems Croustillants : Aux Blettes et Fromage de Chèvre	12,00€

Nos Plats :

Souris d'Agneau de 10 heures : Confit au Thym et au Miel, Frites de Polenta et Légumes	24,00€
Brochette de la Mer : Gambas, Poulpe, Poivrons Rouges, Oignons Grillés et Ratatouille Maison	22,00€
Escalope Milanaise Pizzaiolo Sauce Tomate, Mozzarella Gratinée au Four, Tagliatelles de Courgettes et Linguines	20,00€
Mille-Feuille d'Aubergine à la Parmigiana Aubergine, Sauce Tomate, Farce à la Tomme de Brebis Corse	18,00€
Poisson du Jour (Selon Arrivage) Sauce Mouclade et Ratatouille Maison	22,00€

Nos Desserts :

Cheesecake aux Fruits Rouges	8,00€
Fondant au Chocolat , et sa Crème Anglaise Parfumée à la Menthe	9,00€
Profiterole , Glace Vanille Noire et Blanche avec Sauce au Chocolat	9,00€
Tiramisu	8,00€
Assiette de Fromages Corse	12,00€

« 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, Longueteau	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 GLACÉES ~~

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 SÉLECTION DE VINS, CHOISIE POUR SUBLIMER CHAQUE PLAT ET
CHAQUE MOMENT »

~~ NOS VINS ROUGES ~~

BERGERAC :	12,5 cl	75 c
Château La Grande Maison OPÉRA 2022	5,00€	20,00€
PÉCHARMANT :		
Château Terre Vieille 2022		29,00€
MONTRAVEL :		
Château La Ressaudie 2022	6,50€	28,00€
BORDEAUX :		
Populus Alba 2021		29,00€
Château Parenchère « L'équilibriste » 2024		26,00€
BORDEAUX SUPÉRIEUR :		
Château La Verrière 2022	4,50€	19,00€
SAINT EMILION :		
Château Palatin Grand Cru 2022		49,00€
MÉDOC :		
Château Lafitte-Tramier 2015		45,00€

~~ NOS VINS ROSÉS ~~

BERGERAC :	12,5 cl	75 cl
Château Marie Plaisance 2024	4,50€	17,00€
BORDEAUX SUPÉRIEUR :		
Château La Verrière 2024		18,00€
CÔTES DE PROVENCE - MAS DE CADENET :		
L'Echappée Belle	6,00€	30,00€

« 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 : Populus Alba		25,00€
BORDEAUX SUPERIEUR : Château La Verrière 2024		18,00€
CHABLIS : Domaine Alain Mathias		35,00€
LIQUOREUX MONBAZILLAC : Château La Gueylardie	7,00€	38,00€
MOELLEUX ROSETTE : Terre d'Histoire	5,00€	29,00€

~~ NOS CHAMPAGNES ~~

Coupe

Champagne Laurent LEQUART Extra Brut La cuvée Réserve est élaborée à partir de Meunier, Cépape emblématique de la vallée de la Marne	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 SIGNES DULCEZZA ~~

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

Café	2,00€	Cappuccino	4,00€
Café Noisette	2,00€	Café au lait	4,00€
Double Espresso	4,00€	Thé et Infusions	3,50€
Décaféiné	2,00€	Corsica Coffee	8,50€
Irish Coffee	8,50€	Liqueur de Mandarine, Sirop Sucre Canne, Café, Chantilly	

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

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