



*Au Restaurant « DULCEZZA », notre cuisine s'ancre  
résolument dans les valeurs de la Méditerranée :  
Fraîcheur, Convivialité et Authenticité.  
Nous privilégions des produits de qualité, en respectant  
nos Producteurs, nos Ingrédients, notre Clientèle... et  
notre Équipe.*

*Le Chef*



## ~~ COCKTAILS CLASSIQUES ~~

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

## ~~ NOS CREATIONS ~~

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

## ~~ 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€

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé »



## ~~ L'APERITIF ~~

<i>Americano</i> 8 cl	7,50€
<i>Casanís</i> 2,5 cl	3,00€
<i>Kir Vin Blanc</i> 12 cl - Cassis, Pêche, Framboise	4,50€
<i>Le Royal</i> 12 cl	7,50€
<i>Martini Rouge, Blanc</i> 6 cl	5,00€
<i>Pastís 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	14,00€
<i>Jack Daniel's (U.S.A)</i>	8,00€
<i>Lagavulin (SCO)</i> 8 Ans d'âge	9,00€
<i>Rozelieures (FR)</i>	8,50€

## ~~ LES RHUMS (4 CL) ~~

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

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé »



## *~~ NOS BIERES ~~*

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

## *~~ LES 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>Orangina 25 cl</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 »*



## *~~ LES DIGESTIFS (4 CL) ~~*

<i>Armagnac Darroze</i> <i>Les grands assemblages 12 ans</i>		<i>12,00€</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>Myrthe</i>		<i>5,00€</i>
<i>Limoncello</i>		<i>5,00€</i>
<i>Vieille Prune</i>		<i>5,50€</i>
<i>Get 27 / 31</i>		<i>5,50€</i>
<i>Liqueur de Mandarine</i>		<i>6,50€</i>

## *~~ NOS CHAMPAGNES ~~*

	<i>Coupe</i>	
<i>Champagne Arnaud De Cheurlin</i>	<i>8,00€</i>	<i>55,00€</i>
<i>Champagne Ruinart</i>		<i>95,00€</i>
<i>Méthode traditionnelle</i> <i>Château La Grande Maison</i> <i>« Les bulles du Château »</i>	<i>5,00€</i>	<i>35,00€</i>

*« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé »*



## *~~ A PARTAGER POUR 2 PERSONNES~~ (Pour Commencer)*

*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 BURGERS ~~*

*Corsica* accompagné de Frites et Salade 20,00€  
*Steak haché du Boucher (180 gr), Tomme de Brebis Corse, Lonzu, Tomates, Oignons*

*Le Classique* accompagné de Frites et Salade 18,00€  
*Steak haché du boucher (180 gr), Bacon, Tomates, Oignons, Ketchup et mayonnaise*

*Le Fermier* accompagné de Frites et Salade 20,00€  
*Steak haché du boucher (180 gr), Bacon, Oignons Confits, Sauce Fromagère, Gorgonzola*

## *~~ Nos Viandes ~~*

*Entrecôte (330 Gr)* Sauce au choix : Poivre, Échalotes, Beurre Maître d'Hôtel, 32,00€  
*Accompagnée de Frites ou Poêlée de Légumes*

*Souris d'Agneau* en Cuisson Lente (10 h), Poêlée de Légumes 25,00€

*Toutes nos viandes sont d'Origine Française*

## *~~ U MENU DI I ZITELLI ~~ (Menu Enfant)*

13,00€

*Steak Haché, Frites et Salade*  
*Où*  
*Poisson pané, Frites, Salade ou Légumes*  
*Ghjacciu (Glaces)*

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



## ~~ LA CARTE ~~

### *Les Entrées :*

<b>Duo de Foie Gras</b> <i>Foie Gras Mi-Cuit et Foie Gras Cuit au Sel et Piment d'Espelette, Chutney de Figues</i>	<b>19,00€</b>
<b>Millefeuille de Filets de Rouget</b> <i>Tapenade, Câpres et Courgettes</i>	<b>14,00€</b>
<b>Salade de Poulpe</b> <i>Poulpe, Orange, Fenouil, Oignons rouges, Câpres, Ail, Persil, Mesclun</i>	<b>16,50€</b>
<b>Samossa de Légumes au Curry et Fromage Frais à la Coriandre</b> <i>Carottes, Oignons, Haricots Verts, Pomme de Terre</i>	<b>12,00€</b>

### *Les Plats :*

<b>Linguines aux Gambas Géantes et sa Bisque</b>	<b>23,00€</b>
<b>Magret de Canard rôti sur Peau, Sauce à l'Orange, Gingembre</b>	<b>23,00€</b>
<b>Poisson du Jour Rôti sur Peau, Beurre d'Agrumes, Tagliatelles de Légumes</b>	<b>22,00€</b>
<b>Risotto Aux Cèpes</b> <i>Riz Arborio, Cèpes, Échalotes, Vin Blanc, Parmesan, Beurre</i>	<b>19,00€</b>
<b>Veau aux Olives en Cocotte de la Mamma :</b> <i>Sauce Tomate, Olives, Ail, Oignons, Herbes Fraîches, Écrasé de Pommes de Terre, Copeaux de Parmesan</i>	<b>20,00€</b>

### *Les Desserts :*

<b>Crème Brulée à la Châtaigne</b>	<b>9,00€</b>
<b>Entremet au Chocolat et sa Crème Anglaise</b>	<b>9,00€</b>
<b>Pastizzu</b> <i>Flan Corse moelleux à la Semoule parfumée aux Agrumes</i>	<b>9,50€</b>
<b>Le Tiramisu</b> <i>Tiramisu dans Sphère fondante au Chocolat et son Café</i>	<b>9,50€</b>

*Pour lutter contre le gaspillage alimentaire et prolonger le plaisir chez vous, nous vous offrons la possibilité d'emporter ce que vous n'avez pas terminé.*

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



## ~~ LES GOURMANDS ~~

<i>Café Gourmand</i> : Assortiment de desserts et Café	9,50€
<i>Dolce Gourmande</i> : Armagnac Darroze 12 ans d'âge, 2 cl et sa petite Mignardise	9,50€
<i>Rhum Gourmand</i> : Rhum au choix avec sa petite Douceur	9,00€

## ~~ NOS GLACES ~~ (Glaces Javerzac)

1 boule	2,50€
2 boules	5,00€
3 boules	7,50€

*Vanille, Rhum Raisin, Caramel Beurre Salé, Tiramisu, Chataigne, Mandarine, Stracciatella, Grand Marnier, Abricot, Chocolat, Café, Fraîse, Citron, Coco*

## ~~ NOS COUPES GLACEES ~~

<i>Café Liégeois</i> 2 boules Café, 1 boule Vanille, Café et Chantilly*	8,50€
<i>Colonel</i> 2 boules de Citron Vert et Vodka	9,00€
<i>Dame Blanche</i> Glace à la vanille, Chocolat fondu et Chantilly*	8,50€
<i>Dame Noire</i> Glace à la vanille Noire, Coulis de Chocolat noir maison et Chantilly*	9,50€
<i>La Corsica</i> 1 boule de Mandarine Corse, 1 boule de Citron et Liqueur de Mandarine	9,50€





## ~~ NOS VINS ROUGES ~~

<b>BERGERAC :</b> Château La Grande Maison OPERA 2022	12,5 cl 5,00€	75 c 20,00€
<b>PECHARMANT :</b> Château Terre Vieille 2022		29,00€
<b>MONTRAVEL :</b> Château La Ressaudie 2022	6,50€	28,00€
<b>BORDEAUX :</b> Popullus Alba 2021 Château Parenchere « L'équilibriste » 2022		29,00€ 26,00€
<b>BORDEAUX SUPERIEUR :</b> Château La Verrière 2022	5,00€	19,00€
<b>SAINT EMILION :</b> Château Larroze « La Fleur » 2020	7,00€	49,00€
<b>COTE DE DURAS :</b> Château La Roche des Amours 2022		22,50€
<b>CORSE :</b> 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 ~~

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

« L'Abus d'Alcool est dangereux pour la santé »



## ~~ NOS VINS BLANCS ~~

<b>BERGERAC :</b> Château La Grande Maison Cuvée Dianaïs	12.5 cl 4,50€	75 cl 22,00€
<b>MONTRAVEL :</b> Château La Ressaudie 2023	5,50€	26,00€
<b>BORDEAUX :</b> Popullus Alba Château Parenchère 2023		25,00€ 19,00€
<b>BORDEAUX SUPERIEUR :</b> Château La Verrière 2024	4,00€	18,00€
<b>CORSE :</b> Domaine Saporale Millésime exclusivement issu de Vermentino		30,00€
<b>CHABLIS :</b> Domaine Alain Mathias		35,00€
<b>LIQUOREUX MONTBAZILLAC :</b> Château La Guylardie	7,00€	38,00€
<b>MOALLEUX ROSETTE :</b> Terre d'Histoire	5,00€	29,00€

## ~~ 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 »



## *~~ BOISSONS CHAUDES ~~*

<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>8,50€</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>8,50€</i>	<i>Liqueur de Mandarine, Sirop Sucre Canne, Café, Chantilly</i>	

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