



*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 ~~

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

~~ NOS CREATIONS ~~

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

~~ 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€
Virgín Mojito : 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>Casanis</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>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	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>	8,50€
--------------------------	-------

Parfums boisés et caramélisés, des saveurs de zeste d'orange particulièrement douces

<i>Coloma (Colombie)</i>	8,00€
--------------------------	-------

Craquez pour sa robe ambrée aux reflets orange qui enferme des senteurs de fruits, de vanille mais aussi de café et chocolat

<i>Embargo</i>	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)

<i>Longueau Constellation (Guadeloupe)</i>	8,50€
--	-------

Subtile douceur de notes de canne à sucre fraîche, de citron vert et d'agrumes.

<i>Millonario (Pérou)</i>	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 épicées.

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



~~ 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€

~~ LES 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€
Orangina 25 cl	3,50€
Perrier 33 cl	3,80€
Schweppes Tonic 25 cl	3,50€
Sirop : Grenadine, Pêche, Citron, Menthe, Cassis	1,50€
Thé glacé maison 25 cl	4,50€

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



~~ LES DIGESTIFS (4 CL) ~~

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

~~ NOS CHAMPAGNES ~~

	<i>Coupe</i>	
<i>Champagne Arnaud De Cheurlin</i>	8,00€	55,00€
<i>Champagne Ruinart</i>		95,00€
<i>Méthode traditionnelle</i>	5,00€	35,00€
<i>Château La Grande Maison</i>		
<i>« Les bulles du Château »</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 Maitre 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 ~~ 13,00€ (Menu Enfant)

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

Għjacciu (Glaces)

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



~~ LA CARTE ~~

Les Entrées :

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

Les Plats :

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

Les Desserts :

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

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 ~~

Café Gourmand: Assortiment de desserts et Café 9,50€

Dolce Gourmande: Armagnac Darroze 12 ans d'âge, 2 cl et sa petite Mignardise 9,50€

Rhum Gourmand: 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, Fraise, Citron, Coco

~~ NOS COUPES GLACEES ~~

Café Liégeois 8,50€
2 boules Café, 1 boule Vanille, Café et Chantilly*

Colonel 9,00€
2 boules de Citron Vert et Vodka

Dame Blanche 8,50€
Glace à la vanille, Chocolat fondu et Chantilly*

Dame Noire 9,50€
Glace à la vanille Noire, Coulis de Chocolat noir maison et Chantilly*

La Corsica 9,50€
1 boule de Mandarine Corse, 1 boule de Citron et Liqueur de Mandarine



~~ NOS VINS ROUGES ~~

BERGERAC :	<i>12,5 cl</i>	<i>75 c</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 Parenchère « L'équilibriste » 2022</i>		26,00€
BORDEAUX SUPERIEUR :		
<i>Château La Verrière 2022</i>	5,00€	19,00€
SAINTE-MILOUIN :		
<i>Château Larroze « La Fleur » 2020</i>	7,00€	49,00€
CÔTE DE DURAS :		
<i>Château La Roche des Amours 2022</i>		22,50€
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 ROSÉS ~~

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'Échappée Belle</i>	6,00€	30,00€
Corse :		
<i>Domaine Saparale</i>	6,00€	28,00€
<i>Ce millésime est un assemblage de Sciacarello, Niellucciu et Vermentino</i>		

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »



~~ NOS VINS BLANCS ~~

BERGERAC : Château La Grande Maison Cuvée Dianaïs	<i>12,5 cl</i> 4,50€	<i>75 cl</i> 22,00€
MONTRAVEL : Château La Ressaudie 2023	5,50€	26,00€
BORDEAUX : Populus Alba Château Parenchère 2023		25,00€ 19,00€
BORDEAUX SUPERIEUR : Château La Verrière 2024	4,00€	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 PICHETS ~~

<i>Château Marie Plaisance</i>	<i>Verre</i>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</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 »



~~ BOISSONS CHAUDES ~~

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

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