



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€

Caipí 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€
Baccío : 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)	8,00€
Parfums boisés et caramélisés, des saveurs de zeste d'orange particulièrement douces	



Coloma (Colombia) 8,00€

Craquez pour sa robe ambrée aux reflets orange qui renferme des senteurs de fruits, de vanilla 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)

Longueveau 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 produite dans une distillerie vieille de plus d'un siècle.

Ce rhum est dominé par son côté moelleux et ses délicieuses pointes épicées.

~~ 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€
Sirof : 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 Prizuttu	
Planche de Fromage Corse (2 pers)	20,00€
Planche Mixte (2 pers)	25,00€

~~ 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	24,00€



Salade de Poulpe à la Bastiaise : Poulpe Mariné aux Câpres et aux Agrumes, Cornichon, Tomates, Agrumes et Echalotes **19,00€**

Salade de Chèvre : Salade, Lardons, Tomate Cerise, Chèvre Pané, Oignons Confits, Croûtons **15,00€**

~~ 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 Corsée

Le Classique **18,00€**

Steak haché du boucher (180 gr), Lard Grillé, tomates, Oignons, Cheddar, Ketchup et mayonnaise

Bagel Au Saumon **20,00€**

Saumon Snacké, Avocat, Tomate, Oignons Rouges, Crème montée à l'Aneth, Frite et Salade

~~ 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€**

Demi-Magret de Canard : Sauce aux Fruits Rouges, Pommes de Terre rissolées au Thym et Légumes **18,00€**

~~ U MENU DI I ZITELLI ~~ **13,50€**
(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 :

Duo de Foie Gras : **19,00€**

Foie Gras à la Fraîse, et Foie Gras Mi-Cuit à la Myrte

Compotée de Poivron et sa Tourte à l'Ancienne

Mille-Feuille de Rouget **15,00€**

Rouget, Pâte à Nem, Brunoise de Courgette et Poivron, Huile de Coriandre

Tartare de Saumon : **16,00€**

Saumon, Avocat, Citron Vert, Huile Coriandre

Tatin de Légumes d'Été : **14,00€**

Légumes de Saison et sa Glace au Fromage de Chèvre



Nos Plats :

Souris d'Agneau de 10 heures :	22,00€
Confit au Thym et au Miel, Frites de Polenta et Légumes	
Rigatoni aux Gambas :	20,00€
Rigatoni, Gambas, Sauce Crustacée, Ail, Persillade	
Lasagne au Pesto	18,00€
Pâte à Lasagne, Béchamel au Pesto, Salade	
Poisson du Jour (Selon Arrivage)	22,00€
Poisson en Croûte de Chorizo, Sauce au Vin Blanc Safrané et Légumes Croquants	

Nos Desserts :

Cheesecake aux Fruits de la Passion et son Coulis	8,00€
Cannelé au Cœur Glacé , Glace Stracciatella et Glace au Sésame Noir	9,00€
Entremet au Trois Chocolats	9,00€
Paylova aux Fraises	9,00€
Assiette de Fromages Corse	12,00€

LE RESTAURANT DULCEZZA VOUS PROPOSE AUSSI DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, UN MENU À 19€, ET TOUS LES SAMEDI MIDI UN MENU DU MARCHÉ À 28,00€

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

~~ NOS GOURMANDS ~~

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

~~ 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		30,00€
MONTRAVEL :		
Château La Ressaudie 2022	6,50€	29,00€
BORDEAUX :		
Populus Alba 2021		29,00€
Château Parenchère « L'équilibriste » 2024		26,00€
CÔTE DE DURAS :		
Château La Roche des Amours		22,50€
CORSE :		
Domaine Stéphane BERTOLOZZI « Vieilles Vignes 100% Nielluciu »	7,80€	38,00€

DEUX SÉLECTIONS DECOUVERTE

Deux Vins qui se distinguent par leur identité et leur histoire...

Château Jaron « Landerrouat » Absolument Tannat 2022 100% Tannat, élevé en Jarre, un vin de caractère à la fois profond et expressif.	45,00€
Domaine Vecchio « Corse » Sciaccaneru - (IGP Ile de Beauté)	



Un Sciaccaneru de caractère issu d'une macération pelliculaire et d'un élevage de 11 mois en fût de chêne

68,00€

~~ NOS VINS ROSÉS ~~

BERGERAC :	12.5 cl	75 cl
Château Marie Plaisance 2024	4,50€	17,00€
IGPA ATLANTIQUE :		
Le P'Tit Glou 2025	4,50€	19,00€
CÔTES DE PROVENCE - MAS DE CADENET :		
L'Echappée Belle	6,00€	30,00€
CORSE :		
Domaine Stéphane BERTOLOZZI	7,00€	30,00€
Ce millésime est un assemblage de Niellucciu et Vermentino		

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

~~ NOS VINS BLANCS ~~

BERGERAC :	12.5 cl	75 cl
Château La Grande Maison Cuvée Dianaïs	4.50€	22,00€
MONTRAVEL :		
Château La Ressaudie 2023	5,50€	26,00
BORDEAUX SUPERIEUR :		
Château Guillaume Blanc 2023	4,80€	19,00€
100 % Sauvignon passé en Barrique		
CORSE :		
Domaine Stéphane BERTOLOZZI	7,00€	36,00€
INGHJO (Vin de France) - 100% Vermentinu		
CHABLIS :		
Domaine Alain Mathias		35,00€
LIQUOREUX MONBAZILLAC :		
Château La Gueylardie	7,00€	38,00€
MOELLEUX ROSETTE :		
Terre d'Histoire	5,00€	29,00€
METHODE TRADITIONNELLE		
Vin Pétillant - Château Guillaume Blanc - Cuvée Antipode	6,00€	30,00€

~~ NOTRE CHAMPAGNE ~~

Coupe

Champagne Laurent LEQUART Extra Brut	12,00€	65,00€
La cuvée Réserve est élaborée à partir de Meunier, Cépage emblématique de la vallée de la Marne		

~~ 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.*

Tous nos prix sont T.T.C