



*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>

~~ NOS COCKTAILS CLASSIQUES ~~

<i>Apéro Spritz</i>	<i>9,00€</i>
<i>Caípi 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>Baccio : 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 : Fruits rouges en Infusion, Sirop de Cassis et Limonade</i>	<i>6,00€</i>
<i>Kids In The Beach : Jus Exotique, Jus de Goyave, Sirop de Grenadine</i>	<i>6,00€</i>
<i>Virgin Mojito : Menthe, Sirop de Sucre, Eau Gazeuse</i>	<i>6,00€</i>

~~ NOS APERITIFS ~~

<i>Américano 14 cl - Campari, Vermout, Eau Gazeuse</i>	<i>8,00€</i>
<i>Casanís 2,5 cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Kir Vin Blanc 12 cl - Cassis, Pêche, Framboise</i>	<i>4,50€</i>
<i>Kir Royal 12 cl</i>	<i>12,00€</i>
<i>Martini Rouge, Blanc 6 cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Pastís l'Ort de nos Jardins 3 cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Porto 8 cl</i>	<i>5,00€</i>
<i>Ricard 3 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Whisky-Coca</i>	<i>7,50€</i>

~~ NOS WHISKY (4 CL) ~~

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

« 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	3,70€		7,20€
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>	6,00€
<i>Abatilles plate ou gazeuse 50 cl</i>	4,00€
<i>Bière sans alcool 1664 25 cl</i>	4,00€
<i>Coca cola, zéro 33 cl</i>	3,80€
<i>Diabolo (Grenadine, Pêche, Menthe, Citron)</i>	3,80€
<i>Jus de Fruits : Orange, Ananas, Pomme, Passion, Goyave 25 cl</i>	3,50€
<i>Limonade</i>	3,50€
<i>Perrier 33 cl</i>	3,80€
<i>Schweppes Tonic 25 cl</i>	3,50€
<i>Sirop : Grenadine, Pêche, Citron, Menthe, Cassis</i>	1,50€
<i>Thé glacé maison 25 cl</i>	4,50€



~~ NOS BURGERS ~~

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

Le Sud-Ouest accompagné de Frites et Salade **20,00€**
Effiloché de Canard, Oignons Confits, Sauce truffée, Fromage aux Noix de La Trappe d'Echourgnac

Le Classique accompagné de Frites et Salade **18,00€**
Steak haché du boucher, tomates, Oignons, Poitrine grillée, Ketchup et mayonnaise,

~~ NOS VIANDES ~~

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

Magret de Canard, Purée de Pomme de Terre Truffée et Jus à la Myrte Corse **23,00€**

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 »



Menu en Deux Temps

34 €

Entrée/Plat

Plat/Dessert

Menu en Trois Temps

38 €

Entrée/Plat/Dessert

~~ NOTRE CARTE ~~

Nos Entrées :

<i>Croustillant de Gambas, Tartare d'Agrumes et Coriandre</i>	14,00€
<i>Duo de Foie Gras, Chutney Clémentine (Suppl. 4 €)</i>	19,00€
<i>Migliaccioli, Galettes Corse au Fromage Frais de Brebis</i>	12,50€
<i>Soupe Corse, Légumes, Duo d'Haricots (Blanc et Rouge), Os et Couenne de Prizuttu</i>	13,50€

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 (Suppl. 5 €)</i>	24,00€
<i>Poisson du Jour, Purée de Cèleri, Petits Légumes, Sauce Mouclade (Moules)</i>	22,00€
<i>Polenta Grillée, Légumes d'Hiver (Fenouil, Chou-Fleur, Sauce Aigre-Douce)</i>	19,00€
<i>Veau aux Olives de la Mamma : Sauce Tomate, Olives, Ail, Oignons, Herbes Fraîches et sa Garniture</i>	20,00€

Nos Desserts :

<i>Crème brûlée Infusée à la Cardamome</i>	8,00€
<i>Fondant Chocolat, Crème Anglaise à la Châtaigne</i>	9,00€
<i>Pastizzu, Flan Corse moelleux à la Semoule Parfumée Aux Agrumes</i>	9,50€
<i>Tiramisu, Mascarpone, Marsala, Biscuit à la cuillère, Cacao</i>	8,00€
<i>Assiette de Fromages Corse (Suppl. 3 €)</i>	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 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, Longueueu

~~ NOS GLACES ~~ (GLACES J'AVERZAC)

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 9,50€

2 boules Café, Café et Chantilly

Colonel 9,50€

2 boules de Citron Vert et Vodka

Dame Blanche 9,00€

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



« NOTRE SÉLECTION 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 2023		29,00€
MONTRAVEL : Château La Ressaudie 2021	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€
COTÉS DE DURAS : Château La Roche des Amours 2022		22,50€
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	12.5 cl 4,50€	75 cl 17,00€
BORDEAUX SUPERIEUR : Château La Verrière		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</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>Limoncello, 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