

SPRITZ & SANGRIA BAR

Aperol Spritz

Aperol, prosecco et soda.

Rose Spritz

Prosecco, St. Germain, sirop de fleurs de sureau et soda.

Limoncello Spritz

Limoncello, vermouth bianco, prosecco et soda

Sangria Corso

Vin blanc, ou bien rouge ou rosé ou prosecco aux fruits rouges.

Pichet Sangria Aperol

Aperol, prosecco, jus de pêche et orange.

AMUSE-BOUCHE

Olives

Carrés de parmigiano

Tapa de mortadelle AOC

Chips du marchand de beignets

Bol de frites

Bol de frites au fromage

Bol de frites John Wayne

au pulled pork, sauce BBQ et fromage.

Bol Corso pommes de terre à la sauce brava

Frites à la sauce truffée et Sriracha.

Halal chicken strips (Sriracha ou BBQ)

Lanières de blanc de poulet halal soigneusement panées.

ANTIPASTI

Mortadelle AOC coupée à l'instant

Assortie d'olives, de parmigiano et de pain focaccia.

Provolone al Forno

Aux tomates confites et focaccia.

Salade Cabra e Arancia

Fromage de chèvre à l'orange, fenouil mariné, roquette, laitue et noix.

Salade Rimini

Laitue, tomates siciliennes, œuf, haricots verts, anchois AOC, thon et sauce Harry.

Salade Cesare

Poulet halal, laitue vivante, sauce César, croûtons et parmigiano.

Salade verte

Laitue vivante, tomates siciliennes et confites, oignon mariné et vinaigrette.

Burrata au Pépito

Burrata crémeuse de 150 g, assortie de peperonata et de tomates siciliennes.

Poke au saumon/thon/betterave (végan)

Tartare sur lit de riz ou quinoa (+ 1,50), assorti d'avocat, de fruit de la passion et d'oignon croustillant.

Carpaccio di bue

Échine de bœuf marinée, finement coupée, roquette et parmigiano.

Carpaccio di tonno

Thon frais finement coupé, aromatisé à l'huile d'olive chaude, romarin et sauce soja.

Parmigiana Classique ou Chic

Aubergine à la sauce tomate, provolone, parmigiano et basilic.

10,80

10,80

10,80

Verre 10,80 / Pichet 28

28

3,90

6

8,90

3,90

5,90

7,90 Lard + 2

10,60

9,80

12,20

22,50

14

18

19

16,90

9

17

18 / 18 / 13,90

17

18,50

Classique 16,50 / Chic 19,50

CORSO ILUZIONE

EAT & SHOP

PLATS

Cotoletta di pollo

Blanc de poulet halal pané. Classique ou Spéciales : Fashion (œuf et truffe) ou Chic (burrata et tomate).

Saumon à l'Arancia

Saumon grillé, coulis d'orange et salade.

Tagliata di Pezzata Rossa

Entrecôte de veau de Veneto (400 g), salade de roquette et parmigiano.

Risotto de saison

Riz, bouillon, beurre, parmigiano et ingrédients frais de saison.

Piccata di pollo

Poulet désossé grillé au beurre, citron et câpres.

Classique 19,50 / Spéciales 24,90

21

38

20,50

18,90

CORSO BURGERS

Frites comprises – Suppléments à consulter – Sans gluten + 2,50

La célèbre Dandy cheeseburger

Veau bio ou poulet halal sur brioche, cheddar, oignon mariné et sauce Dandy.
Double viande + 4 / Lard + 2

John Wayne Burger

Veau bio ou poulet sur brioche, sauce cheddar, pulled pork et sauce BBQ.
Double viande + 4 / Lard + 2

Kabron Burger

Veau bio ou poulet halal sur brioche, chèvre, confiture de figues, roquette et sauce Dandy.

Veggie Burger

Médaille de haricots, betterave et riz complet sur brioche, cheddar, oignon mariné et notre sauce Dandy.

Halal Spicy Chicken

Poulet halal sur brioche, cheddar, oignon mariné et sauce Sriracha.

Halal Crunchy Chicken

Poulet halal pané, cheddar, oignon mariné et sauce Dandy.

Pulled Pork

Porc en cuisson basse température pendant 24 h sur brioche, sauce BBQ et oignon mariné.

Porchettino

Porchetta maison sur brioche, provolone, roquette et sauce tonnata.

17,90

19,90

19,50

17

18,50

18,50

17,90

17,50

GARNITURES

Frites

Mac & Cheese

Salade de fenouil mariné

Frites de patate douce

Crème de maïs et fromage

3,50

4,50

4

4,80

3,50

PAINS

Panier de pains à l'huile/aceto

Focaccia fraîchement sortie du four

4,20

9,90

PÂTES FAITES À LA MAIN

Service jusqu'à 17 h 30 – Option sans gluten + 2,50

Fettuccine au ragoût

Pâtes longues à la sauce tomate, veau cuisiné pendant 12 h et fromage parmigiano.

Tagliatelle supercarbonara

À base d'œuf, guanciale et ricotta. Classique 18,50 / Truffée 21,50

Ravioli à la fantaisie du chef

Renseignez-vous sur la dernière fantaisie du chef.

Lasagna Nostra

Couches de pâte fraîche farcies de ragoût, parmigiano et béchamel.

Spaghetti gambons écarlates et céphalopodes

Pâtes avec réduction de crevettes, gambons écarlates, poulpe et calmar.

Gnocchi alla vodka en bol de pizza

Sauce tomate crémeuse à la crème et à la vodka (option sans vodka), grana padano et soupçons de stracciatella.

Spaghetti al pistacchio

Aux anchois de L'Escala, tomates siciliennes, basilic et pistaches.

PIZZA CORSO-CONTEMPORAINE

Marinara

Sauce tomate San Marzano crémeuse, anchois de L'Escala, olives et ail.

Margherita

Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte et basilic.

Diavola

Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte, salami AOC et ail.

Végétale

Sauce d'artichauts crémeuse, fior di latte, poivrons, tomates, aubergine, zataar et tahini.

Chic

Sauce tomate San Marzano crémeuse, burrata, fior di latte, tomates siciliennes et roquette.

Fungo

Crème, fior di latte, parmigiano, porcini, portobello et persil.

Porsche

Porchetta maison, provolone et sauce tonnata.

Fihetto

Sauce tomate San Marzano crémeuse, chèvre, fior di latte, lard et confiture de figues.

Ibérique

Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte et couche de jambon ibérique.

Carbonara

Base blanche, crème aux jaunes d'œuf et pécorino, guanciale frit et thym frais.

TartuFotis

Crème, fior di latte, provolone et truffe noire.

Tonno

Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte, ventrèche de thon et sauce tonnata.

Mallorca - Calabria

Sauce tomate San Marzano crémeuse, chèvre, fior di latte, nduja (soubressade), miel et pistaches.

America's Cup

Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte, calmars, gambons écarlates, stracciatella, sauce américaine et zeste de citron.

Norma Palermitana



Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte, aubergine, ricotta et pistaches.






DOLCE

Gelato et sorbetto italiano (2 parfums)   Pot 6,50 / Brioche 8,50
Pistaches, vanille de Madagascar, chocolat fondente, fraise, citron et parfum de saison.





Panino chaud et gelato   9,50
Brioche chaude fourrée de glace au parfum de votre choix.





Gaufre au zucchero et glace     9,90
Au Nutella ou à la confiture de lait ou aux pistaches + 1.





Crêpe fourrée à la glace     9,50
Au Nutella ou à la confiture de lait ou aux pistaches + 1.

Affogato  Café 6 / Chocolat 7,50 / Limoncello 8,50 / Valencien 7,50
Glace à la vanille noyée dans du café, du chocolat chaud, du limoncello ou du jus d'orange.

ConCheeseCake   7,50
La célèbre tarte au fromage de notre belle-mère Conchi.

Pizza roll au Nutella ou aux pistaches + 4     15,50
Le dessert INCONTOURNABLE de la maison. Une pizza très généreusement garnie de Nutella ou de pistaches et glace.

Nasty Donut     9,50
Bombolone brûlé, fourré au mascarpone, glace à la vanille et topping de Nutella, confiture de lait et copeaux sucrés.

Tiramisù Iluzione     8,50
Mascarpone, espresso, crème aux jaunes d'œuf, chocolat et savoyardi.

Tiramisù di Pistacchio     9,90
Mascarpone, espresso, crème aux jaunes d'œuf, pistaches et savoyardi.

VIN ROUGE

Merian Negre 75 cl 19 / Verre 5
Grenache noir - Terra Alta, Espagne

Mucchietto Edizione Speciale 75 cl 20 / Verre 5,50
Primitivo Salento - Puglia, Italie

Azpilicueta Magnum crianza 150 cl 39 / Verre 5,50
Tempranillo, graciano et carignan - Rioja, Espagne

Azpilicueta Colección Privada 75 cl 34
Tempranillo, graciano et carignan - Rioja, Espagne

VIN BLANC

Melior 75 cl 19 / Verre 5
Verdejo - Rueda, Espagne

San Marco 75 cl 20 / Verre 5,50
Pinot grigio - Veneto, Italie

VIN ROSÉ

Born Rosé 75 cl 19 / Verre 5
Grenache et tempranillo - Penedés, Espagne

Studio by Miraval 75 cl 32
Cinsault, grenache et raisin rouge - Côtes de Provence, France

MOUSSEUX

Terrer de la Creu Brut Nature Cava 75 cl 20 / Verre 5,50

Cinzano Prosecco 75 cl 22 / Verre 5,90



Mumm Grand Cordon 75 cl 49

CORSO ILUZIONE



EAT & SHOP

CAFÉTÉRIA



De 9 h 30 à 12 h 30 et de 16 h 00 à fermeture

Tartines au beurre et à la confiture de figues   3,70

Avocado Toast    6,50
Avec un œuf + 3,50




Croissant italien   2,90




Croissant farci à l'instant   3,90
Croissant italien farci au Nutella ou aux pistaches + 1.

Bombolone - Donut   2,90

Bombolone farci à l'instant   3,90
Beignet italien farci au Nutella ou aux pistaches + 1

Churros portion (longs beignets cylindriques)   Seuls 3,20 / Nutella ou conf. lait 4,20

Gaufre au sucre    7,90
Au Nutella ou à la confiture de lait ou aux pistaches + 1.

Crêpe farcie    7
Au Nutella ou à la confiture de lait ou aux pistaches + 1.

CROQUE-MONSIEUR AU PAIN FOCACCIA

De 9 h 30 à 12 h 30 et de 16 h 00 à fermeture



Provolone et tomate   6,90

Mixte   7,50
Jambon blanc et fromage.

Porchetta   7,90
Chèvre et confiture de figues.

Pulled   8
Pulled pork, cheddar et sauce BBQ.

Pizzakini (pour les amateurs de fromage)   9,50
Croque-monsieur jambon-fromage ou tomate gratinée, mozzarella et sauce tomate crémeuse.

Calabrese   7,90
Nduja (soubressade), fromage et miel.

CAFÉS - INFUSIONS

Espresso 2,10

Américain ou noisette 2,50

Latte / Café au lait 2,80

Cappuccino 3,20

Thé ou infusion 2,80
English Breakfast, thé vert, verveine ou camomille.

Chocolat chaud crémeux 3,95 / Avec Chantilly 4,50

Cacaolat 4

Supplément glaçons ou lait végétal 0,25

BOISSONS

Demi de Heineken, direct de la brasserie 3,90

Chope de Heineken, directe de la brasserie 5,50

Heineken 0,0 4,20

Eau premium Les Creus 50 cl 3,35

Eau gazeuse Vichy Catalán 50 cl 3,45

Sodas 3,50

Jus d'orange naturel 5

Citronnade maison Verre 5,50 / Pichet 21

Crodino By Campari 5,50
Apéritif sans alcool.

Granités naturels Citron 6,50 - Café 7,20

Cacaolat 4

Jus Pago 4
Pomme ou pêche

COCKTAILS ET LIQUEURS

Campari-tonic 8

Gin-tonic de Seagram's 11

Gin-tonic de Bulldog 13

Shots Iluzione 30 ml Ratafia 4 / Limoncello 4,50 / Téquila 4

Whisky 30 ml 4 / 60 ml Mix 8,50

Vodka SKYY 30 ml 4 / 60 ml Mix 9

Cinzano Rosso ou Bianco 100 ml 5

Cocktail Rhum standard 8,50

Dans notre restaurant, nous recréons la magie de la cuisine italienne, celle qui vient du cœur et se déguste avec l'âme. Nous voulons que chaque bouchée vous transporte à la table de la *nonna*, où l'arôme des pizzas fraîchement sorties du four élaborées avec des agents levants naturels et des farines importées d'Italie vous envoûte. Chaque pâte à pizza est préparée avec dévouement pour obtenir la texture parfaite qui vous séduira. Nos pâtes faites à la main, élaborées avec soin et d'après des techniques artisanales authentiques, capturent l'essence de la tradition italienne. Ici, vous ne faites pas que manger, vous vivez une expérience unique, pleine de passion et d'amour pour la bonne cuisine. Bon appétit !