



LA CARTE

Sommaire

RESTAURANT CORSE — PARIS 17^e
4-6 RUE PIERRE DEMOURS



PLAN DE CAMPAGNE GOURMANDE

Les menus dégustation — formats & prix	2
Campagne d'Italie — 4 temps · 64 €	3
Empire — 6 temps · 84 €	4
Wagram — 10 temps · 111 €	5

LA CARTE

À la carte — entrées, plats, desserts	6
U Spuntinu — carte à partager	7

LA CARTE DES VINS

Vins corses — blancs, rosés, rouges	8
Vins blancs	9
Vins rouges	10
Vins rosés, pétillant & champagnes	11

BOISSONS

Boissons — cafés, softs, bières, apéritifs, cocktails, spiritueux	12
---	----



NAPO



*« Une cuisine corse, sincère et généreuse,
avec des produits frais sélectionnés avec cœur. »*

RESTAURANT CORSE



CAMPAGNE D'ITALIE — 4 temps — 64 €

EMPIRE — 6 temps — 84 €

WAGRAM — 10 temps — 111 €



LES MENUS SONT PROPOSÉS EN DEUX FORMATS

Version Dégustation

Assiettes plus petites, progression fine.

Eau plate ou gazeuse incluse ;
café ou « pausa » non inclus.

Version Généreuse

Portions plus copieuses, esprit maison.

Eau plate ou gazeuse incluse ;
café ou « pausa » non inclus.

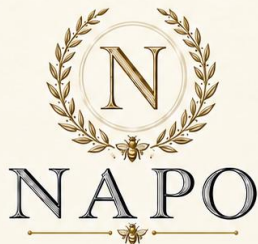
Le serveur vous demandera votre préférence à table.



PLAN DE CAMPAGNE GOURMANDE

Trois menus dégustation inspirés des grandes campagnes de l'Empereur





CAMPAGNE D'ITALIE

4 temps

1. La Garde Impériale

Salumeria di a casa

Prisuttu, lonzu et coppa de Corse, confiture de figue maison et pain de campagne grillé.

2. Les Cannelloni d'Ajaccio

Cannelloni à u Brocciu

Cannelloni farcis de brocciu frais, nappés d'un jus de volaille aux herbes du maquis.

3. Le Sauté de Marengo

Vitellu saltatu cù l'alive

Sauté de veau mijoté longuement aux olives vertes de Corse, polenta de maïs au St Agur.

4. Le Fiadone de Malmaison

Fiadone tradiziunale

Fiadone traditionnel au brocciu, citron.



PER L'ONORE È PER A CORSICA





NAPO



EMPIRE

6 TEMPS



1. La Garde Impériale

*Salumeria di a casa
& Fritelle à u Brocciu*

Charcuterie corse maison : prisuttu, lonzu et coppa, confiture de figue maison et beignets de brocciu à la menthe.



2. La Soupe d'Iéna

A Suppa Corsa

Soupe corse traditionnelle aux herbes du maquis et à la pancetta corse.



3. Les Cannelloni d'Ajaccio

Cannelloni à u Brocciu

Cannelloni farcis de brocciu frais, nappés d'un jus de volaille aux herbes du maquis.



4. Le Loup de Lodi

Pesciu di u ghjornu

Loup de mer simplement grillé ou bar de ligne, huile d'olive de Balagne et citron corse.



5. Le Stufatu d'Austerlitz

Stufatu di Cignale

Civet de sanglier aux olives et herbes du maquis, gnocchis de châtaigne crémeux.



6. Les Cent Jours

Fiadone èt canistrelli

Fiadone traditionnel au brocciu, citron, canistrelli, beignets au brocciu de Pierrette Giacomoni et les frappes de Tata Christiane.

PER L'ONORE È PER A CORSICA



NAPO

WAGRAM

10 temps

1. Les Frittelli de Rivoli

Beignets de courgettes dorés
et croustillants.

2. La Garde Impériale

Salumeria di a casa

Assortiment de prisuttu, lonzu, coppa
et saucisson sec de l'île.

3. La Soupe d'Iéna

A Suppa Corsa

Soupe corse traditionnelle
aux herbes du maquis et à la pancetta corse.

4. La Frittata de Fontainebleau

Frittata cù u brocciu è a menthe

Frittata moelleuse au brocciu
frais et menthe.

5. Les Cannelloni d'Ajaccio

Cannelloni à u Brocciu

Cannelloni farcis de brocciu frais,
jus de volaille léger aux herbes du maquis.

6. Le Poisson de Lodi

Pesciu di u ghjornu

Poisson de ligne grillé, huile d'olive
de Balagne et agrumes corses.

7. Stufatu d'Austerlitz

Stufatu di Cignale

Civet de sanglier mijoté aux olives
et herbes du maquis.

8. Le Sauté de Marengo

Vitellu saltatu cù l'olive

Sauté de veau mijoté aux olives vertes
de Corse, polenta de maïs au St Agur.

9. Les Fromages de l'Empereur

Casgiu corsu

Sélection de tomme de brebis et de chèvre
du maquis, accompagnées de confiture de figue.

10. Le Fiadone de Malmaison

Fiadone

Fiadone traditionnel au brocciu,
citron.



PER L'ONORE È PER A CORSICA



N A P O
À LA CARTE
 N A P O — RESTAURANT CORSE — PARIS 17^e

ENTRÉES

La Garde Impériale 15	La Frittata de Fontainebleau 13
<i>Planche de charcuterie corse</i>	<i>Frittata cù u Brocciu</i>
Prisuttu, lonzu et coppa de Corse, à partager.	Frittata moelleuse au brocciu frais, servie bien chaude.
La Soupe d'Austerlitz 14	Le Caprice de Joséphine 9
<i>Soupe corse traditionnelle</i>	<i>Burrata crémeuse</i>
Soupe généreuse aux saveurs du maquis.	Burrata délicate, fraîche et gourmande.

PLATS

Les Cannelloni d'Ajaccio 20	
<i>Cannelloni à u Brocciu</i>	
Cannelloni généreux, gratinés et délicatement fondants.	
Le Bar de Lodi 27	
<i>Bar rôti</i>	
Bar finement préparé, élégant et iodé.	
Le Sauté de Marengo 20	
<i>Sauté de veau</i>	
Veau mijoté avec soin, savoureux et réconfortant.	
Le Civet de sanglier 31	
<i>Civet di Cignale</i>	
Civet de sanglier mijoté aux olives et aux herbes du maquis, gnocchi crémeux à la châtaigne.	
Le Burger Corse 25	
<i>Burger de sanglier</i>	
Burger gourmand au caractère corse affirmé.	
Le Pêché de l'Empereur 160	
<i>Côte de bœuf Shoko, à partager — 1K200g</i>	
Côte de bœuf Shoko, bœuf nourri au cacao, origine Finlande. Une pièce d'exception à partager.	

DESSERTS

Le Fiadone de Malmaison 11	La Glace de Castagna 8
<i>Fiadone tradizionale</i>	<i>Glace marron — la boule</i>
Grand classique corse au brocciu, léger et parfumé.	Douce et généreuse, aux notes de châtaigne.
Les Fromages de l'Empereur 13	La Glace au Brocciu 6
<i>Assiette de fromages corses</i>	<i>Glace brocciu — la boule</i>
Sélection de fromages pour prolonger le repas avec élégance.	Crémeuse, originale et délicatement corse.
Les Beignets au brocciu de Pierrette GIACOMONI . 9	Le Sorbet Citron 6
Beignets moelleux, dorés et délicatement sucrés.	<i>Sorbet citron</i>
	Fraicheur vive et acidulée.
Les Frappes Corses 7	Le Sorbet Clémentine 8
<i>Frappe</i>	<i>Sorbet clémentine</i>
Biscuit traditionnel croustillant, simple et addictif.	Parfum ensoleillé, doux et fruité.
	Le Tiramisu des Îles Sanguinaires 15
	<i>Tiramisu crème de marron</i>
	Texture onctueuse, intensément gourmande.



NAPO U SPUNTINU

NAPO — RESTAURANT CORSE — PARIS 17^e

CARTE À PARTAGER SHARING MENU

La Garde Impériale | 15

The Imperial Guard

Planche de charcuterie corse à partager :
prisuttu, lonzu et coppa

*Corsican charcuterie board to share:
prisuttu, lonzu and coppa*

Les Fritelli de Rivoli | 9

Rivoli Fritelli

Beignets de courgettes dorés et croustillants
Golden, crispy courgette fritters

Croque Napoléon | 12

Napoleon Croque

Croque classique généreux, doré à souhait
A generous classic croque, golden and crisp

Croque Joséphine | 14

Josephine Croque

Notre croque signature coiffé d'un œuf
Our signature croque topped with an egg

Les Fromages de l'Empereur | 13

The Emperor's Cheeses

Assiette de fromages soigneusement affinés
Selection of carefully aged cheeses

U Matrimoniu | 31

The Wedding Plate

Assiette mixte charcuterie et fromages corses
Mixed Corsican charcuterie and cheese platter

Le Tilsit Truffé | 18

Truffled Tilsit

Croque à la truffe, intense et gourmand
Truffle croque, rich and indulgent

La Napoléonienne | 18

The Napoleonic Creation

Foie gras maison, délicat et généreux
House-made foie gras, delicate and generous

Le Caprice de Joséphine | 16

Josephine's Caprice

Burrata crémeuse à la pistache et prisuttu corse
Creamy burrata with pistachio and Corsican prisuttu

Les Escargots des Invalides | 16

Imperial Snails

Escargots cuisinés dans un esprit de tradition
Snails prepared in a spirit of tradition

La Marinella Impériale | 29

The Imperial Marinella

Œufs de truite, éperlans frits, tarama
et crevettes en croûte de truffe
Trout roe, fried smelts, tarama and shrimp in truffle crust
Supplément caviar : 55 / Caviar supplement: 55

PER L'ONORE È PER A CORSICA



LA CARTE DES VINS

I Vini di l'Imperu

RESTAURANT CORSE — PARIS 17^e
4-6 RUE PIERRE DEMOURS

VINS CORSES

Blancs

		Verre	Bouteille
Domaine de Vetriccie	2025	6 €	34 €
Domaine de Fiumicicoli	2025	8 €	44 €
Domaine Orenga de Gaffory	2024	9 €	47 €
Domaine de Torraccia	2024	8 €	45 €
Domaine Gentile – Patrimonio	—	9 €	46 €

Rosés

		Verre	Bouteille
Domaine de Vetriccie	2025	6 €	34 €
Domaine de Fiumicicoli	2025	8 €	44 €
Domaine de Torraccia	2024	8 €	45 €
Domaine Gentile – Patrimonio	—	9 €	46 €

Rouges

		Verre	Bouteille
Domaine de Vetriccie	2025	6 €	34 €
Domaine de Fiumicicoli	2024	8 €	44 €
Domaine Orenga de Gaffory	2023	9 €	47 €
Domaine de Torraccia	2021	8 €	45 €
Domaine Gentile – Patrimonio	—	9 €	46 €

“Au parfum de son maquis, de loin, les yeux fermés je reconnaîtrais la Corse.”

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA



LA CARTE DES VINS

I Vini di l'Imperu

RESTAURANT CORSE — PARIS 17^e
4-6 RUE PIERRE DEMOURS

VINS BLANCS

<i>Appellation</i>	<i>Cuvée ou Producteur</i>	<i>Millésime</i>	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
Bourgogne	Chardonnay Victoire d'Affaux	2023	9 €	44 €
Rhône	Côte du Rhône CamSô, Domaine Tour St Michel	2025	8 €	40 €
Bourgogne	Chablis 1er Cru Côte de Léchet, Domaine Mosnier	2022	—	60 €
Loire	Sancerre Les Monts Damnés, Bailly Reverdy	2023	—	54 €
Rhône	Condrieu E. Guigal	2023	—	75 €
Alsace	Riesling Grand Cru Mambourg, Domaine Fonné	2022	—	54 €
Alsace	Gewurztraminer Vendanges Tardives, Domaine Fonné	2019	11 €	70 €
Bordeaux	Pessac-Léognan Clémentin de Pape Clément	2020	—	82 €
Cévennes	« Cuvée J »	—	7 €	37 €

“Au parfum de son maquis, de loin, les yeux fermés je reconnaîtrais la Corse.”

Napoléon Bonaparte



PER L'ONORE È PER A CORSICA





LA CARTE DES VINS

I Vini di l'Imperu

RESTAURANT CORSE — PARIS 17^e
4-6 RUE PIERRE DEMOURS

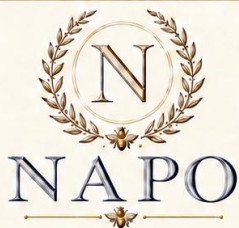
VINS ROUGES

<i>Appellation</i>	<i>Cuvée ou Producteur</i>	<i>Millésime</i>	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
Rhône	Côte du Rhône CamSô, Domaine Tour St Michel	2022	8 €	40 €
Rhône	Côte du Rhône, Cuvée Les 18	2023	—	54 €
Rhône	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Tour St Michel	2023	—	62 €
Rhône	Côte-Rôtie Blonde et Brune	2022	—	95 €
Rhône	Côte du Rhône Magnum	—	—	75 €
Beaujolais	Moulin-à-Vent Cuvée Dumas, Domaine Victoire d'Affaux	2024	9 €	47 €
Bourgogne	Pommard 1 ^{er} Cru Épenots, Olivier Leflaive	2019	—	180 €
Bordeaux	Pauillac Les Griffons de Pichon Baron	2019	—	95 €
Bordeaux	Saint-Émilion Dragon de Quintus	2020	—	85 €
Cévennes	« Camina »	2022	7 €	37 €
Chemin de Ribas	—	—	7 €	39 €
Hermitage de Mayran	—	2022	7 €	39 €
Gard	Château de Ribas, Cuvée Prestige	2023	—	82 €

“Au parfum de son maquis, de loin, les yeux fermés je reconnaîtrais la Corse.”

Napoléon Bonaparte

PER L'ONORE È PER A CORSICA



LA CARTE DES VINS

I Vini di l'Imperu

RESTAURANT CORSE — PARIS 17^e

4-6 RUE PIERRE DEMOURS

VINS ROSÉS

	Millésime	Verre	Bouteille
Côtes de Provence — Sainte Marguerite Symphonie	2025	12 €	44 €
Côtes de Provence — Sainte Marguerite Fantastique	2025	—	67 €
Côtes de Provence — Sainte Marguerite Symphonie Magnum	—	—	90 €
Cévennes — « L'Originelle »	—	7 €	37 €

PÉTILLANT

		Verre	Bouteille
Prosecco Spumante Extra Dry, Domaine Barocco	—	10 €	40 €

CHAMPAGNES

		Verre	Bouteille
Jean Luc Pouteau Brut Blanc de Noirs	—	12 €	100 €
Moët & Chandon	—	14 €	110 €
Deutz	—	—	120 €
Lanson Blanc de Blancs	—	—	140 €
Ruinart Brut	—	20 €	130 €
Ruinart Blanc de Blancs	—	—	180 €
Dom Ruinart	—	—	300 €
Ruinart Blanc de Blancs Magnum	—	—	330 €

“Au parfum de son maquis, de loin, les yeux fermés je reconnaîtrais la Corse.”

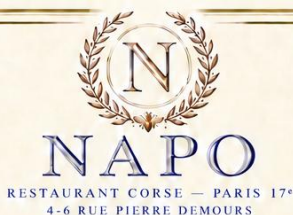
Napoléon Bonaparte



PER L'ONORE È PER A CORSICA



CUISINE
VINS
COCKTAILS
AMITIÉ



PER L'ONORE
È PER
A CORSICA

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3 €
Décaféiné	3 €
Double expresso	6 €
Grand crème	6 €
Chocolat chaud	6 €
Cappuccino	7,5 €
Chocolat Viennois	7,5 €
Thé	5 €

SOFT

Thé Glacé	6 €
Orangina	5,50 €
Fuze Tea	5,50 €
Coca cola / Zéro	6,50 €
Orange/Citron Pressé	9 €
GingerBeer	8 €
Redbull	8 €
Schwepes Tonic	5,50 €

EAUX

Eau plate / Eau pétillante 50 cl	7 €
Eau plate / Eau pétillante 1 L	10 €

BIÈRES

Paolina Blonde 25 cl	6 €
Paolina Blanche 25 cl	7 €
Paolina IPA 25 cl	7 €
Paolina Blonde 50 cl	12 €
Paolina Blanche 50 cl	14 €
Paolina IPA 50 cl	14 €
Heineken 0%	9 €

APÉRITIFS

Ricard	5 €
Lillet	11 €
Lillet tonic	13 €
Aperol spritz	13 €
Hugo spritz	15 €
Capo Spritz	14 €
Limoncello spritz	13 €

Kir vin blanc	12 €
Kir royal	19 €
Campari	11 €
Porto	11 €
Martini	11 €
Gin to	14 €

DIGESTIFS

Manzana	14 €
Limoncello	14 €
Myrte	14 €
Clémentine	14 €
Châtaigne	14 €
Amaretto	14 €
Calvados	19 €
Vieille Prune	19 €
Poire	14 €
Get 27	14 €
Get 21	14 €
Bailey's	14 €
Armagnac 6 ans	13 €
Armagnac 10 ans	24 €
Absinthe	15 €

COCKTAILS

Mojito	15 €
Margarita	15 €
Sex on the beach	15 €
Cosmo	15 €
Piña	15 €
Pornstar martini	12 €
Espresso Martini	17 €
Negroni	15 €
Caipi	15 €
Moscow mule	16 €
London mule	16 €
Sour	15 €
Long island	18 €
Barman's feeling	17 €
Cocktail du mois	15 €

WHISKY

Ballantine's	12 €
Jameson	14 €
Chicas 12 ans	18 €
Chivas 18 ans	26 €
Royal salute	44 €
Glenlivet 12 ans	19 €
Glenlivet 18 ans	29 €
Jack Daniels	14 €
Jack Daniels Fire	16 €
Japonais	18 €
Four roses	16 €
Black Barrel	25 €
Laphroaig	—
Glenfiddich 18	—

RHUM

Havana 3 ans	12 €
Havana Especial	17 €
Havana 7 ans	—
Don Papa Baroko	16 €
Diplomatico	16 €
La Hechiera	16 €
Olmeca Silver	20 €
Altos Banco	24 €

VODKA

Wyborowa	14 €
Absolut	16 €
Greygoose	19 €

GIN

Beefeater	14 €
Beefeater	24 €
Hendricks	19 €
Monkey 47	19 €

COGNAC

Martell VSOP	26 €
Cordon Bleu	35 €
Martell XO	49 €

"Au parfum de son maquis, de loin, les yeux fermés je reconnaitrais la Corse."

Napoléon Bonaparte