
I LOVE
YOU
Œnothèque

de gustibus

non

disputandum est

JULII CÆSARIS

Enoteca - les Classiques

GOURMET | 20,00 €

1.4.7.8.9.14

CHARCUTERIES, FROMAGES ET CROÛTONS ASSORTI

ASSIETTE DE CHARCUTERIE | 15,00 €

14

ASSIETTE DE CHARCUTERIE AVEC BACON,
JAMBON CRU, SURLONGE, COPPA,
SALAMI DE FENOUIL ET SAUCISSE ASSAISONNÉE

LES FROMAGES | 15,00 €

7.8

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS, AFFINÉS
ET BLUES AVEC DES CONFITURES ET DU MIEL

CROÛTONS | 12,00 €

1.4.7.8.9.14

CROÛTONS DE PAIN GRILLÉ AVEC :
TOMATE FRAÎCHE ET BASILIC - SAIGNON -
MOUSSE PARMESAN ET OIGNON DOUCE -
STRACCHINO ET ROQUETTE - SAUCISSE - FOIE

CARPACCIO | 15,00 €

7.15

CARPACCIO DE BOEUF FUMÉ, HUILE DE ROQUÉE
SAUCE DE TOMATE ET MOUSSE DE PARMESAN

Enoteca - the Unforgettables

TOUR DES AUBERGINES | 14,00 €

4.7.8.14

AUBERGINES AU FOUR, SAUMON FUMÉ,
SCAMORZA, TOMATE ET BASILIC FRAÎCHES,
PESTO DE BASILIC

SALADE CÆSAR'S | 13,00 €

1.3.6.7

SALADE AVEC POULET AU CURRY, CROUTTONS,
FLOCONS DE PARMESAN ET SAUCE CÆSAR

SALADE GHIDO'S | 13,00 €

1.2.3.6.7.17

SALADE AVEC CREVETTES AU FOUR, CROUTTONS,
FLOCONS DE PARMESAN ET SAUCE CÆSAR

TARTARE DE CREVETTES | 17,00 €

2.3.4.15.17

CREVETTES CRUES AUX ŒUFS DE THON
ZESTE DE CITRON ET MAYONNAISE D'ORANGE

TARTARE DE BOEUF | 17,00 €

3.4.5.9.10.15

TARTARE DE BOEUF
SERVI AVEC MAYONNAISE DE TOMATE
(JAUNE, CÂPRES ET ANCHOIS, AIL, ODEURS, MOUTARDE)

Cuisine - Bistrot

CLUB | 14,00 €

1.3.6.7.8.10.12

SANDWICH CHAUD AVEC POULET,
BACON, TOMATE, ŒUF, SALADE,
MAYONNAISE ET CHIPS POUR ACCOMPAGNER

STRUDEL | 13,00 €

1.3.7.15.17

STRUDEL SALÉ AUX CHAMPIGNONS, SPECK,
BRIE ET RÉDUCTION AU VIN

POLENTA | 14,00 €

7

MEDAILLONS DE POLENTA, MUSCADE,
PANCETTA GRILLEE ET SAUCE AU FROMAGE
(PECORINO, PARMESAN, RICOTTA ET GORGONZOLA)

GNOCCHIS | 16,00 €

1.2.4.7.15.17

GNOCCHIS FRAIS
AVEC MOULES, PALOURDES, SAFRAN
ET BISQUE DE CRUSTACES

Cuisine - les Spécialités

FOIE GRAS | 19,00 €

1 . 3 . 7 . 11 . 14 . 15

TERRINE DE FOIE GRAS
AVEC PAIN BRIOCHES, JAMBON DE CANARD,
CONFITURE DE MYRTILLES

RASCASSE | 19,00 €

4 . 7 . 8 . 9

FILET DE RASCASSE AU FOUR,
PUREE AU BASILIC ET "CAPONATA" D'AUBERGINES

HAMBOURGEOIS | 17,00 €

1 . 7

MÉDAILLON DE BŒUF HACHÉ
AUX ÉPINARDS SAUTÉS, OIGNONS FRITS
ET FONDUE AU PARMESAN

PULLED | 23,00 €

1 . 3 . 7 . 11 . 17

EFFILOCHÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE PAIN,
MAYONNAISE "POIVRE+FROMAGE",
SALADE DE CHOU FRISÉ ET GRAINES DE SÉSAME

Desserts ....

CUBE | 8,00 € 1.3.7.15.16

CHEESECAKE À LA VANILLE AVEC BISCUIT,
GEL À LA GRIOTTE ET CRÈME AU COINTREAU

"RAFFAELLO" | 8,00 € 1.3.7.8

GATEAU GENOISE A LA NOIX DE COCO,
CHOCOLAT BLANC ET GAUFRETTES SERVI AVEC
LA MOUSSE AUX AMANDES ET CREME AU CAFE

CANEDERLO | 8,00 € 1.3.5.6.7.8.10.11.15

BOULETTE SUCREE FAÇON "PANFORTE"
AUX AMANDES, CHOCOLAT, MIEL ET ÉPICES
EN PANURE DE CANNELLE ET SAUCE AU VINSANTO

GELATO | 8,00 € 1.3.7.8.15.16

GLACE AU LAIT DE CHEVRE, MOUSSE AU CHOCOLAT
BISCUITS AUX NOISETTES ET COULIS DE MYRTILLES

SOUPE | 8,00 € 1.3.7.15

CREME DIPLOMATE TIEDE,
LIQUEUR D'ALCHERMES ET CRUMBLE AU CACAO

.... et Friandises

"ACE" | 5,00 € 7 . 15 . 16

comme un service
gagnant au tennis

CRÈME GLACÉE
"AFFOGATO"
DANS LE LIQUEUR AMÈRE
FABRIQUÉ AU TENNIS CLUB POGGIBONSI'S

RÉGLISSE | 7,00 € 3

de solide à liquide,
tout en restant tour à tour doux, amer,
épicé et balsamique

YAOURT ONCTUEUX
ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE À LA RÉGLISSE
ET D'ÉCLATS DE MERINGUE

EAU NATUREL OU GAZELLE SAN FELICE ¾ LITRE	3.00 €
PANIER À PAIN	2,00 €
EXPRESSO	2.00 €
COUVERTURE ET SERVICE PAR PERSONNE	3.00 €

AUSSI . . . .
À PROPOS DE LA CUISINE

Œnothèque

Chers clientés, dans ce Bistrot, nous ne servons pas
de liste traditionnelle d'entrées, comme les **pâtes** ou **risotto**,
nous ne servons pas de seconds plats traditionnels,
comme les **tranches de bœuf** et le **steak florentin**,
nous ne servons pas de **pizza** ou de **café cappuccino**

Conformément au règlement UE. 1169/2011 (1),
nous informons nos clients que les plats proposés peuvent
présenter des traces de substances allergènes :

1) CÉRÉALES AVEC GLUTEN - **2)** CRUSTACÉS - **3)** ŒUFS
4) POISSON - **5)** ARACHIDES - **6)** SOJA - **7)** LAIT - **8)** NOIX
9) CÉLERI - **10)** MOUTARDE - **11)** GRAINES DE SÉSAME
12) LUPIN - **13)** MOLLUSQUES - **14)** DIOXYDE et SULFITES
15) VINS, LIQUEURS et SPIRITUEUX



Selon la saisonnalité ou la disponibilité,
certains produits peuvent être :

16) CONGELÉ or **17)** SURGELÉ

**Nous soulignons également qu'en raison de l'espace,
de traitement limité, la possible contamination croisée
de ces allergènes, dans tous les plats préparés**