



I LOVE
YOU

Enothèque

de gustibus
non
disputandum est

JULII CÆSARIS

ASSIETTE DE CHARCUTERIE | 14,00 € 14

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

LES FROMAGES | 14,00 € 7.8

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

CROÛTONS | 11,00 € 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

GOURMET | 18,00 € 1.4.7.8.9.14

DÉGUSTATION DE CHARCUTERIES,
FROMAGES ET CROÛTONS DE PAIN ASSORTI ●

CARPACCIO | 14,00 € 7.15

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

The Unforgettable

SALADE CÆSAR'S | 13,00 €

1.3.6.7

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

SALADE GHIDO'S | 13,00 €

1.2.3.6.7.17

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

TARTARE DE CREVETTES | 16,00 €

2.3.4.15.17

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

TARTARE DE BOEUF | 16,00 €

3.4.5.7.9.10.15

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



CLUB | 14,00 €

1.3.6.7.8.10.12

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

TOUR DES AUBERGINES | 13,00 €

4.7.8.14

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

FOIE GRAS | 18,00 €

1.3.7.11.14.15

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

HAMBOURGEOIS | 16,00 €

1.7

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



ALICE | 14,00 €

1.4.6.7.10

TARTE PHYLLO AUX ANCHOIS FRAIS MARINÉS ● ●
FROMAGE ROBIOLA ET SAUCE D'OIGNONS ROUGES

RIZ | 16,00 €

4.7.15

RIZ CARNAROLI AU MAQUEREAU FUMÉ, ● ●
PURÉE DE TOMATES D'ATTERINI ET OLIVES

CRÈME DE POIREAUX | 13,00 €

7.8

CRÈME DE POIREAUX, MIETTES DE SAUCISSE ●
ET NOISETTES TORRÉFIÉES

LOTTE | 20,00 €

1.4.6.17

QUEUES DE LOTTE, PANURE AU PAPRIKA, ● ●
SAUCE DE ROQUETTE AVEC AUBERGINES
AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET MENTHE

MORCEAUX DE PORC | 20,00 €

8.9.15.17

MORCEAUX DE PORC AU SAFRAN ● ●
SERVI AVEC CHAMPIGNONS, PIGNONS DE PIN
ET CRÈME DE HARICOTS

Desserts

CHEESECAKE | 7,00 €

1.3.7.8

TORTA ALLA RICOTTA CON AMARETTI
E CREMA ALLO SCIROPPO D'ACERO

GÂTEAU AU CHOCOLAT | 7,00 €

1.3.7.15.16

GÂTEAU AVEC GELÉE D'ORANGE
ET SPHÈRES AU CHOCOLAT BLANC
ET FROMAGE FRAIS

DANUBE | 7,00 €

1.3.7.15

PAIN AU LAIT FOURRÉ
AUX CONFITURE D'ABRICOTS
SUR SAUCE À LA VANILLE

SEMIFREDDO | 7,00 €

1.3.7.8.15.16

SEMIFREDDO DE SABAYON ET GIANDUIA
AVEC MERINGUES SUR SAUCE AU CAFÉ

YAOURT | 7,00 €

7.9.15

YAOURT À LA FRAMBOISE, CÉLERI CONFIT
ET GOUTTES DE RÉGLISSE

à la table

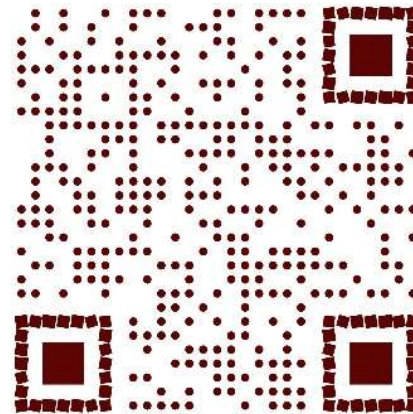
EAU NATUREL OU GAZELLE | 3.00 €
SAN FELICE $\frac{3}{4}$ LITRE

PANIER À PAIN | 2,50 €

EXPRESSO | 2.00 €

COUVERTURE ET SERVICE | 2.50 €
PAR PERSONNE

AUSSI
À PROPOS DE LA CUISINE



Chers clients, dans cette 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

 ÉPICÉ  AIL  OIGNON  ŒUF CRU

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