



*de gustibus*

*non*

*disputandum est*

JULII CÆSARIS

# Bistrot

[nos sélections recommandées]

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 Unforgettables

[les plats les plus recommandés par nos clients]

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



# Cuisine

## [offres saisonnières]

CROSTONE | 12,00 €

1. 3. 4. 7

PAIN GRILLÉ À LA PIZZAIOLA,  
FROMAGE STRACCIATELLA, TOMATES À L'HUILE,  
ANCHOIS, OLIVES ET SAUCE DE ROQUETTE

CANNOLIS | 15,00 €

1. 4. 7. 8. 17

CANNOLI AUX ALGUES NORI, BRANDADE,  
AMANDES GRILLÉES, FILAMENTS DE PIMENT,  
CRÈME DE RICOTTA ET TOMATE

PURÉE DE POIS CHICHES | 13,00 €

POIS CHICHES AUX CHÂTAIGNES GRILLÉES  
ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AROMATIQUE

RIZ | 17,00 €

7. 15

CARNAROLI RIZ AVEC FROMAGE PERSILLÉ,  
RÉDUCTION DE VIN ET PARMESAN VERT

PIGEON | 30,00 €

15

PIGEON RÔTI FARCI AUX CÈPES, BACON,  
AVEC POMMES DE TERRE ET SAUCE DE 'NDUJA

# Desserts

[.... une douce fin]

CREMA AU CHOCOLAT | 8,00 €

1. 3. 7. 8. 15

CRÈME VELOUTÉE AU CHOCOLAT NOIR,  
BISCUITS AUX NOISETTES FOURRÉS AU TIRAMISU'  
ET CACAO

POMMES EN FEUILLETÉ | 8,00 €

1. 3. 7. 8. 15

PÉTALES DE POMMES EN FEUILLETÉ, NOIX ET  
PIGNONS DE PIN SUR UNE CRÈME DE SABAYON

BLANC-MANGER | 8,00 €

1. 3. 7. 8

POUDING AU LAIT ET CHOCOLAT BLANC,  
GELÉE DE THÉ NOIR ET GAUFRES À LA VANILLE

PISTOCCUS | 8,00 €

1. 3. 7. 15. 17

BISCUITS À LA CUILLÈRE SARDE  
FOURRÉS À LA CRÈME BAVAROISE AUX MYRTILLES  
ET MERINGUES À LA CITRONNELLE

CAMILLE | 8,00 €

1. 3. 7. 8

GÂTEAU À LA CAMOMILLE, GANACHE AU YAOURT  
ET SAUCE DE BETTERAVE

*à la table*

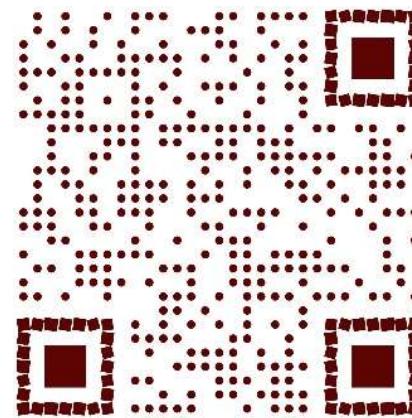
EAU NATUREL OU GAZELLE  
SAN FELICE  $\frac{3}{4}$  LITRE | 3.00 €

PANIER À PAIN | 2,50 €

EXPRESSO | 2.00 €

COUVERTURE ET SERVICE  
PAR PERSONNE | 2.50 €

AUSSI . . .  
À PROPOS DE LA CUISINE



# Œnothèque

Chers clientés, 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 servez 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