



## Starters - Entrées

## ANTIPASTI

<b>Cœuf parfait</b> Uovo cotto a bassa temperatura con cardoncelli saltati e salsa al tartufo nero <i>Low temperature cooked egg with "cardoncelli" mushrooms and truffle sauce</i>	€ 17,50
<b>Foie gras</b> Terrina di foie gras d'anatra fatta in casa servita con pane tostato e confettura di cipolle rosse <i>Foie gras terrine, served with toast and red onion jam</i>	€ 26,00
<b>Salmone affumicato</b> Salmone affumicato in casa al legno di faggio, pane nordico e creme fraiche alle erbe <i>Smoked salmon, nordic bread and herbal creme fraiche</i>	€ 22,50
<b>Selezione di formaggi</b> 4 pz € 20,50 serviti con marmellata fatta in casa e miele <i>Selection of cheeses served with homemade jam and honey</i>	
<b>Escargots</b> Lumache gratinate al burro al prezzemolo e aglio <i>Snails au gratin with parsley and garlic butter</i>	€ 18,50
<b>Bon Bon fritto Bourguignon</b> Sfere di guancia alla bourguignonne avvolte in una panatura di panko e fondata di brie <i>Spheres of bourguignon wrapped in a panko breading and brie fondue</i>	€ 15,50
<b>Bon Bon fritto di Baccalà</b> Quenelle di baccalà fritte servite con maionese al pomodoro fatta in casa <i>Fried cod quenelles served with homemade tomato mayonnaise</i>	€ 18,50
<b>Zuppa di cipolle</b> Zuppa a base di cipolle dorate con crostini di baguette gratinata all'Emmental <i>Soup made from golden onions with baguette croutons and Emmental gratin</i>	€ 14,50
<b>Selezione di affettati corsi</b> <i>Selection of sliced salami</i>	€ 20,50

## DA CONDIVIDERE

<b>Ostriche di Francia</b> Ostriche servite su ghiaccio con pane integrale, limone e burro salato <i>Oysters served on ice with whole-wheat bread, lemon and salted butter</i>	6 pz € 30,00
<b>Antipasto misto Francese</b> Degustazione di 4 salumi, 4 formaggi e patè di stagione <i>Tasting of homemade cold cuts, cheeses and paté</i>	€ 32,00
<b>4 Bon Bon di Formaggi</b> Selezione di 4 formaggi panati nel panko e fritti con glassa di aceto balsamico <i>Selection of 4 cheeses breaded in panko and fried, with balsamic vinegar glaze</i>	€ 19,50
<b>Ardesia di formaggi</b> 8 formaggi serviti con marmellata fatta in casa e miele <i>8 cheeses served with homemade jam and honey</i>	€ 32,00
<b>Ardesia Magnum di formaggi</b> 12 formaggi serviti con marmellata fatta in casa e miele <i>12 cheeses served with homemade jam and honey</i>	€ 45,00

## Main Dishes - Plats Principaux | Serviti con contorno

## PIATTI PRINCIPALI

<b>Boeuf bourguignon</b> Guancia brasata al vino di borgogna con purè <i>Braised cheek in burgundy wine with roasted spring onion and mashed potatoes</i>	€ 24,50
<b>Entrecôte</b> 300gr di entrecote di manzo accompagnata da salsa bernese, senape di Dijon e patate fritte <i>300gr of beef entrecote, béarnaise sauce, Dijon mustard and french fries</i>	€ 32,00
<b>Magret de canard</b> Petto d'anatra con salsa fondente agli agrumi su verdure croccanti <i>Sautéed duck breast with orange sauce and crunchy vegetables</i>	€ 26,00
<b>Burger del Carré</b> Burger di manzo con brie, bacon, cipolle caramellate, pomodoro, misticanza, maionese al pomodoro e patate fritte <i>Beef hamburger with brie, bacon, caramelized onions, tomato, mixed salad, homemade tomato mayonnaise and french fries</i>	€ 24,50
<b>Costata di vitella</b> Costata di vitella alla piastra con patate saltate e funghi <i>Grilled veal rib with potatoes and mushrooms</i>	€ 32,00
<b>Tartare del Carré</b> Filetto di manzo battuto al coltello con cetriolini, scalogno, prezzemolo, capperi, senape, worchester, tabasco e tuorlo d'uovo <i>Minced sirloin steak seasoned with gherkins, shallot, parsley, capers, Dijon mustard, Worcester, Tabasco and egg yolk</i>	€ 24,50
<b>Spalla di agnello</b> cotta 7 ore con succo al rosmarino e verdure mediterranee <i>Shoulder of lamb cooked for 7 hours with rosemary juice and Mediterranean vegetables</i>	€ 29,00

## Fish Main Courses - Plats de la Mer

## PIATTI DAL MARE

<b>Ostriche di Francia</b> Ostriche servite su ghiaccio con pane integrale, limone e burro salato <i>Oysters served on ice with whole-wheat bread, lemon and salted butter</i>	3pz € 15,50 6pz € 30,00 12pz € 52,00
<b>Rana pescatrice con salsa bretone</b> accompagnata da patate novelle saltate <i>Monkfish with Breton sauce with sauteed new potatoes</i>	€ 29,00
<b>Baccalà</b> Baccalà fresco dell'Atlantico su finocchi stufati e soubise di cipolle <i>Fresh cod on fennel compote and white onion soubise</i>	€ 26,00
<b>Spigola</b> Filetto di spigola su letto di patate schiacciate, salsa vergine e verdure di stagione <i>Sea bass fillet on a bed of mashed potatoes, virgin sauce and seasonal vegetables</i>	€ 28,00
<b>Tartare di salmone con insalata verde</b> <i>Salmon tartare with green salad</i>	€ 25,00

## Side Dishes - Accompagnements

## EXTRA

<b>Purè di patate</b> <i>Mashed potatoes</i>	€ 7,50
<b>Trittico di contorni</b> Three side dishes: mushrooms, potatoes and mixed vegetables	€ 18,50
<b>Poêlée di funghi</b> <i>Funghi saltati con cipollotto e prezzemolo Sautéed mushrooms with spring onion and parsley</i>	€ 10,50
<b>Patatine fritte</b> <i>French fries</i>	€ 7,50
<b>Ratatouille</b>	€ 10,50
<b>Galette semplice di grano saraceno</b> (senza glutine) <i>Galette - no gluten bread -</i>	€ 3,50

## GREEN

<b>Niçoise</b> Tonno tataki al naturale, fagiolini, ravanelli, pomodorini, alici marinate, uovo sodo condito con vinaigrette all'aceto bianco e mostarda <i>Tuna tataki, green beans, radishes, cherry tomatoes, marinated anchovies, hard-boiled egg dressed with white vinegar vinaigrette and mustard</i>	€ 22,50
<b>Insalata crottin</b> Chèvre al naturale con olio di oliva e timo su pane tostato, misticanza, noci, cipolle rosse e pere caramellate condite con vinaigrette all'aceto bianco, mostarda e topping di glassa all'aceto balsamico <i>Panko breaded chèvre, mixed salad, walnuts, onions and caramelized pears topped with vinegar, mustard vinaigrette and balsamic vinegar glaze</i>	€ 18,50
<b>Salade Napoléon</b> Petto di pollo su cuore di lattuga, bacon, pomodorini, scaglie di comté 30 mesi, vinaigrette allo yogurt ed erba cipollina <i>Chicken breast on lettuce heart, bacon, cherry tomatoes, 30 months comté flakes and yogurt dressing</i>	€ 20,50
<b>Baskacho</b> Zuppa fredda di pomodori aromatizzata alla cipollina in piatto ghiacciato <i>Cold tomato soup flavored with chives in a frozen dish</i>	€ 15,50
<b>Vellutata di funghi</b> Vellutata con funghi cardoncelli e champignons <i>Soup with cardoncelli and champignons mushrooms</i>	€ 14,50
<b>Summer bowl del giorno</b> Chiedere al cameriere la composizione dello Chef <i>Ask the Chef composition of the day</i>	€ 19,50

## Desserts

## DOLCI

<b>Café gourmand</b>	€ 8,50
<b>Pasticceria tradizionale francese</b> Tutti i dolci del giorno, presentati su vassoio e direttamente dalla nostra vetrina <i>All the desserts of the day are served on a tray, directly from our pastry showcase</i>	l'uno € 8,50

## Brittany Crepes - Crêpes Bretonnes

## CRÊPES BRETONI

<b>Crêpe burro salato e zucchero di canna</b> <i>Salted butter and brown sugar crepe</i>	€ 7,50
<b>Crêpe cioccolato</b> <i>Crepe chocolate</i>	€ 9,50
<b>Crêpe al caramello e burro salato</b> <i>Crepe with caramel and salted butter</i>	€ 10,50
<b>Crêpe flambata al Grand Marnier</b> <i>Crepe flambeed at Grand Marnier</i>	€ 10,50
<b>Crêpe panna, cioccolato e fragole</b> <i>Crepe with heavy cream, chocolate and strawberry</i>	€ 10,50

