

LE CARRÉ FRANÇAIS





Le Carré Français: Un concetto unico in Italia.

Il progetto elaborato da artigiani francesi è quello di promuovere un locale inedito, un vero e proprio crocevia delle molteplici professioni del gusto. Così, nel 2015 nasce il Carré Français. Da allora si propone, quotidianamente e senza nessuna interruzione, un appuntamento con il buon gusto attraverso 10 “savoir-faire” specifici per regalare ai vostri palati il meglio delle tradizioni culinarie francesi:

Bistrot, Panetteria, Pasticceria, Cornetteria,
Creperia, Formaggeria, Bar, Cantina di Vini,
Champagneria e Gastronomia.

Il nostro bistrot: solo piatti freschi e fatti in casa.

Il nostro bistrot è l'espressione creativa della Bistronomia.

Le materie prime francesi e genuine, vengono selezionate da esperti, presso i migliori fornitori d'oltralpe.

Ad esempio:

- La farina dei nostri pani viene dal Moulin de Chars, ubicato in prossimità di Parigi;
- I dolci del Carré Français sono creati ogni giorno nel laboratorio dal nostro Chef Pâtissier francese e sono fedeli alla tradizione della Pasticceria francese;
- I Cornetti sono realizzati ogni mattina con un pò di burro di tourage, usato solo per i cornetti artigianali;
- I formaggi permettono di fare il giro della Francia.

Aperto tutti i giorni e con orario continuato

Colazione | Pranzo | Sala da tè | Aperitivo | Cena | Dopo teatro

Dalla domenica al giovedì: cucina aperta dalle ore 8.00 fino alle ore 23.00

Venerdì e sabato: cucina aperta dalle ore 8.00 fino alle ore 23.30





Le Carré Français: a unique concept in Italy.

Le Carré Français was born in 2015 thanks to some French artisans who aimed at creating a brand new place where they could represent the different faces of culinary art. Today, this gourmand restaurant proposes 10 specified know-how, in order to offer the best of French culinary traditions:

Bistrot, bakery, pastry, viennoiserie, creperie, French cheeses, bar, wines, Champagne and grocery

Our bistrot: unique homemade dishes

Every day, our Chefs prepare recipes made with fresh products from France, carefully selected among the best suppliers, respecting the rules and the art of French cuisine.

A few examples:

- Our bread is made with flour coming from the mill of Chars, right outside Paris;
- All our pastries are made every day by our French Chef pâtissier and they fully respect the traditions of French pâtisserie;
- Our croissants are made every morning with a touch of layers of butter, typical of handmade croissants.

We Are Open Every Day Continuously

Breakfast | Lunch | Tea room | Aperitif | Dinner | After theatre

From Sunday to Thursday: from 8:00 ^{am}, the kitchen is open until 11:00 ^{pm}

Friday and Saturday: from 8:00 ^{am}, the kitchen is open until 11:30 ^{pm}

Le Carré Français: un concept unique en Italie.

A l'initiative d'artisans français souhaitant créer un lieu inédit au sein duquel serait représentée une large diversité de métiers de bouche, le Carré Français ouvre ses portes en 2015. Depuis, chaque jour, - en service continu - ce rendez-vous gourmand propose 10 savoir-faire spécifiques, pour offrir les meilleures traditions culinaires françaises:

Bistrot, Boulangerie, Pâtisserie, Viennoiserie, Crêperie, Fromagerie, Bar, Cave à vins, Champagnerie et Épicerie.

Notre bistrot: des plats uniquement "fait maison"

Nos chefs concoctent chaque jour des recettes composées de produits frais en provenance de France, rigoureusement sélectionnés auprès des meilleurs fournisseurs, dans le respect des règles de l'art de la gastronomie française.

Quelques exemples:

- La farine de nos pains vient du moulin de Chars, aux portes de Paris;
- Toutes nos pâtisseries sont fabriquées sur place chaque jour par notre Chef Pâtissier français et sont fidèles aux traditions de la Pâtisserie française ;
- Nos croissants sont réalisés chaque matin avec une pointe de beurre de tourage dont l'usage est réservé aux croissants artisanaux.

Ouvert tous les jours en service continu

petit-déjeuner | déjeuner | salon de thé | apéritif | dîner | après-théâtre

Du Dimanche au jeudi : dès 8h, la cuisine est ouverte jusqu'à 23h00

Vendredi et samedi : dès 8h, la cuisine est ouverte jusqu'à 23h30



Starters - Entrées



ANTIPASTI

Œuf parfait ^{3,7} € 17,50

Uovo cotto a bassa temperatura

con cardoncelli saltati, spuma e scaglie di tartufo nero

Low temperature cooked egg with "cardoncelli" mushrooms, foam and flakes of black truffle

Œuf cuit à basse température avec des champignons "cardoncelli", une émulsion et des copeaux de truffe noire.

Foie gras ^{1,7} € 26,00

Terrina di foie gras d'anatra fatta in casa con Courvoisier servita con pane tostato e cipolle rosse caramellate

Foie gras terrine, served with toast and caramelized red onions

Terrine de foie gras, servie avec pain grillé et oignons rouges caramélisés

Salmone affumicato ^{1,4,7} € 22,50

Salmone affumicato in casa al legno di faggio, pane nordico e "crème fraîche" alle erbe

Smoked salmon, nordic bread and "crème fraîche" with herbs

Saumon fumé, pain nordique et crème fraîche aux herbes

Selezione di formaggi ⁷ 4 pz € 20,50

serviti con marmellata fatta in casa e miele

Cheeses selection served with homemade jam and honey

Assortiment de fromages servis avec confiture maison et miel

Escargots ^{7,8} € 18,50

Lumache gratinate con burro al prezzemolo, aglio, scalogno e nocciole

Grilled snails with parsley and garlic butter, shallots and hazelnuts

Escargots de Bourgogne au beurre ail et persil, échalotes et noisettes

Bon Bon fritto Bourguignon ^{1,3,7} € 15,50

Sfere di guancia alla bourguignonne panate con fonduta di Brie

Balls of fried beef cheeks wrapped in a panko breading and Brie «fondue»

Sphères de bœuf bourguignon enveloppées dans une panure panko avec une sauce Brie

Bon Bon fritto di Baccalà ^{1,3,4} € 18,50

Quenelle di baccalà fritte servite con maionese al pomodoro

Fried codfish dumplings served with tomato mayonnaise

Quenelles de cabillaud frites servies avec une mayonnaise à la tomate

Zuppa di cipolle ^{1,7} € 14,50

Zuppa a base di cipolle dorate

con crostini di baguette gratinata all'Emmental

Homemade onion soup with baguette crouton and Emmental gratin

Soupe à l'oignon avec croûtons de baguette gratinés à l'Emmental

Selezione di affettati corsi ⁷ € 20,50

Selection of sliced salami

Assortiment de charcuterie corse



DA CONDIVIDERE

Ostriche di Francia ^{1,7,14} 3 pz € 15,50
Ostriche servite su ghiaccio con pane integrale,
limone e burro salato 6 pz € 30,00
12 pz € 52,00
Oysters served on ice with whole-wheat bread, lemon and salted butter
Huîtres servies avec pain complet maison, citron et beurre salé

Antipasto misto Francese ^{1,7} € 32,00
Degustazione di 4 salumi, 4 formaggi e foie gras
Tasting of homemade cold cuts, cheeses and foie gras
Dégustation de charcuterie maison, fromages et foie gras

6 Bon Bon di Formaggi ^{1,3,7} € 29,00
Selezione di 6 formaggi panati e fritti
con una riduzione di aceto balsamico
Selection of 6 cheeses breaded and fried, with balsamic vinegar glaze
Sélection de 6 fromages panés et frits,
avec glaçage au vinaigre balsamique

Ardesia di formaggi ⁷ € 32,00
8 formaggi serviti con marmellata fatta in casa e miele
8 cheeses served with homemade jam and honey
8 fromages servis avec confiture maison et miel

Ardesia Magnum di formaggi ⁷ € 45,00
12 formaggi serviti con marmellata fatta in casa e miele
12 cheeses served with homemade jam and honey
12 fromages servis avec confiture maison et miel

Formaggio fuso € 38,00
Cestino di formaggio fuso Mont d'Or o Camembert AOC
con patatine fritte
Warm cheese boxes of Mont d'Or or Camembert AOC with french fries
Boîte chaude de fromage Mont d'Or ou Camembert AOC avec frites maison

Croque Gourmet ^{1,3,7,10} € 29,00
Duo di toast della tradizione francese con una farcitura
allo bœuf bourguignon o alla blanquette di vitella
o al salmone gravelax o alla tartiflette
(secondo disponibilità del giorno)
Duo of toast with two of our most celebrate recipes:
bourguignon or blanquette or gravelax's salmon
or tartiflette (availability on the day)
Duo de toasts au goût de nos plus anciennes recettes:
bœuf bourguignon, blanquette, saumon gravelax
ou tartiflette (selon disponibilité du jour)



Main Dishes - Plats Principaux



PIATTI PRINCIPALI

Serviti con contorno

- | | |
|--|----------------|
| <p>Boeuf bourguignon ^{1,7,8}
 Guancia brasata al vino di Borgogna con purè
 <i>Braised beef's cheek with Burgundy wine served with mashed potatoes</i>
 <i>Joue de bœuf braisée au vin de Bourgogne avec purée</i></p> | <p>€ 24,50</p> |
| <p>Entrecôte ^{3,7,10}
 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>
 <i>300gr d'entrecôte de bœuf accompagnée de sauce béarnaise,
 moutarde de Dijon et frites</i></p> | <p>€ 32,00</p> |
| <p>Magret de canard ^{1,7}
 Petto d'anatra con salsa fondente agli agrumi su verdure croccanti
 <i>Duck breast with orange sauce and crunchy vegetables</i>
 <i>Magret de canard à l'orange et légumes croquants</i></p> | <p>€ 26,00</p> |
| <p>Burger del Carré ^{1,3,7}
 Burger di manzo con Brie, bacon, cipolle caramellate,
 pomodoro, misticanza, maionese al pomodoro e patate fritte
 <i>Beef burger with Brie, bacon, caramelized onions,
 tomato, mixed salad, tomato mayonnaise and french fries</i>
 <i>Burger de bœuf avec Brie, bacon, oignons caramélisés,
 tomate, salade mixte, mayonnaise à la tomate et frites</i></p> | <p>€ 24,50</p> |
| <p>Filetto di vitella ^{1,7,10}
 Filetto di vitella con salsa Comté, funghi e scaglie di tartufo nero
 <i>Veal fillet with cheese Comté sauce, mushrooms and black truffle flakes</i>
 <i>Filet de veau avec sauce au Comté AOP, champignons
 et des copeaux de truffe noire</i></p> | <p>€ 32,00</p> |
| <p>Tartare del Carré ^{3,10}
 Filetto di manzo battuto al coltello con cetriolini, scalogno, prezzemolo,
 capperi, senape, worchester, tabasco, tuorlo d'uovo e patate fritte
 <i>Hand-cut steak tartare seasoned with pickles, shallot, parsley, capers,
 Dijon mustard, worcester, tabasco, egg yolk and french fries</i>
 <i>Tartare de bœuf au couteau avec cornichons, échalotes, persil, câpres,
 moutarde de Dijon, sauce Worcester, tabasco, jaune d'oeuf et frites</i></p> | <p>€ 24,50</p> |
| <p>Spalla di agnello ^{1,7,10}
 cotta 16 ore, servita con fagioli e erbe di Provenza
 <i>Shoulder of lamb cooked for 16 hours with rosemary,
 beans and Provençal herbs</i>
 <i>Épaule d'agneau cuite pendant 16 heures avec des haricots blancs
 et des herbes de Provence</i></p> | <p>€ 29,00</p> |
| <p>Blanquette de veau ^{1,7}
 Noce di vitella in lunga cottura con crema di latte, limone,
 funghi, carote e riso bianco
 <i>Overcooked veal with cream, lemon, carrots, mushrooms and white rice</i>
 <i>Noix de veau cuite avec de la crème, du citron, des champignons,
 des carottes et du riz blanc</i></p> | <p>€ 25,00</p> |



Fish Main Courses - Plats de la Mer



PIATTI DAL MARE

Choucroute de la mer ^{4,7,14} € 28,00
selezione di pesce, capesante e gamberi dalla costa francese
con crema al burro bianco servito su letto di crauti bianchi
al modo alzaziano
White cabbage with the Chef's selection of fishes and white butter sauce
Sélection de poissons par le chef avec du chou blanc
et une sauce au beurre blanc

**Capesante con finocchi cotti
aromatizzati all'arancia** ^{7,9,14} € 29,00
Scallops with stewed fennels and orange
Coquilles saint-jacques avec une compotée de fenouil et d'orange

Baccalà ^{4,7} € 26,00
Baccalà fresco dell'Atlantico su finocchi stufati e soubise di cipolle
Fresh cod on fennel compote and white onion soubise
Cabillaud frais sur compotée de fenouil et soubise aux oignons blancs

Spigola ^{4,7} € 28,00
Filetto di spigola su letto di patate schiacciate,
erbe di Provenza e salsa al burro bianco
Sea bass fillet with mashed potatoes, provencal erbs and white butter sauce
Filet de bar sur lit de purée de pommes de terre, herbes de provence,
et sauce au beurre blanc

**Tartare di salmone marinato
con barbabietola e zest di agrumi** ^{4,7} € 25,00
Marinated salmon tartare with beetroot and citrus zest
Tartare de saumon mariné aux betteraves et zestes d'agrumes



EXTRA

Side Dishes - Accompagnements

Purè di patate ⁷ € 7,50
Mashed potatoes
Purée de pommes de terre

Trittico di contorni¹⁰ € 18,50
Three side dishes: mushrooms, potatoes and mixed vegetables
Trio de légumes: champignons, pommes de terre et ratatouille

Poêlée di funghi € 10,50
Funghi saltati con cipollotto e prezzemolo
Sauteed mushrooms with spring onion and parsley
Champignons sautés à la ciboule et au persil

Patatine fritte € 7,50
French fries
Frites maison

Ratatouille € 10,50

Galette semplice di grano saraceno (senza glutine) € 3,50
Galette - gluten free bread
Galette de blé noir sans gluten



GREEN

Niçoise ^{3,4,10}

€ 22,50

Tonno tataki al naturale, fagiolini, ravanelli, pomodorini, alici marinate, uovo sodo condito con vinaigrette all'aceto bianco e mostarda

Tuna tataki, green beans, radishes, cherry tomatoes, marinated anchovies, hard-boiled egg dressed with white vinegar vinaigrette and mustard

Thon tataki, haricots verts, radis, tomates cerises, anchois marinés, oeuf dur assaisonné de vinaigrette au vinaigre blanc et moutarde

Insalata di formaggio di capra ^{1,3,7,10}

€ 18,50

Formaggio di capra croccante con misticanza, noci, cipolle rosse e pere caramellate condite con vinaigrette all'aceto bianco, mostarda e topping di glassa all'aceto balsamico

Panko breaded goat cheese, mixed salad, walnuts, onions and caramelized pears topped with vinegar, mustard vinaigrette and balsamic vinegar glaze

Fromage de chèvre croquant, salade mixte, noix, oignons et poires caramélisées vinaigrette à la moutarde et glaçage au vinaigre balsamique

Salade Napoléon ^{1,3,7}

€ 20,50

Petto di pollo su cuore di iceberg, bacon, pomodorini, scaglie di Comté 30 mesi, maionese al Comté e alici

Chicken breast on iceberg salad, bacon, cherry tomatoes, Comté flakes 30 months, Comté mayonnaise and anchovies

Blanc de poulet sur cœur de salade iceberg, bacon, tomates cerises, copeaux de Comté de 30 mois et mayonnaise au Comté et anchois

Vellutata di stagione

€ 14,50

Soup of the day

Velouté du jour





Desserts



DOLCI

Café gourmand ^{1,3,7,8} € 8,50

Pasticceria tradizionale francese ^{1,3,7,8} l'uno € 8,50

Tutti i dolci del giorno, presentati su vassoio
e direttamente dalla nostra vetrina

*All the desserts of the day are served on a tray,
directly from our pastry showcase*

*Plateau de nos pâtisseries du jour,
également présentées dans notre vitrine*

Brittany Crepes - Crêpes Bretonnes



CRÊPES BRETONI

Crêpes dolci

Crêpe burro salato e zucchero di canna ^{1,3,7} € 7,50
Salted butter and brown sugar crepe
Crêpe beurre salé et cassonade

Crêpe cioccolato ^{1,3,7} € 9,50
Crepe with chocolate
Crêpe au chocolat maison

Crêpe al caramello e burro salato ^{1,3,7} € 10,50
Crepe with caramel and salted butter
Crêpe caramel beurre salé

Crêpe “flambée” al Grand Marnier ^{1,3,7} € 10,50
Crepe flambeed with Grand Marnier
Crêpe flambée au Grand Marnier

Crêpe cioccolato, noci tostate e pere ^{1,3,5,7} € 10,50
Crepe with chocolate, toasted nuts and pears
Crêpe au chocolat, noix et poires grillées



+

MENU BRASSERIE

dalle 8:00 alle 19:00
from 8:00 AM to 7:00 PM
de 8:00 à 19:00

+



GALETTE DI GRANO SARACENO

accompagnate da misticanza e vinaigrette

Compleète ^{3,7,10} € 13,50
Prosciutto cotto, Emmental
e uovo pochè
Ham, cheese, poached egg
Jambon, fromage, œuf poché

Parisienne ^{3,7,10} € 12,50
Prosciutto cotto e Emmental
Ham, cheese
Jambon, fromage

Seguin ^{3,7,8,10} € 13,50
Formaggio di capra, miele e noci
Goat cheese, honey, walnut
Fromage de chèvre, miel, noix

Brie ^{3,7,10} € 12,50
Coppa, Brie e cipolle caramellate
Coppa ham, Brie, caramelized onions
Coppa, Brie et oignons caramélisés

Salmone ^{3,4,7,10} € 14,50
Salmone affumicato in casa,
avocado e "crème fraîche"
Smoked salmon, crème fraîche, avocado
Saumon fumé, crème fraîche, avocat

Vegetariana ^{3,7,10} € 13,50
Ratatouille di verdure miste
Mixed vegetables
Mélanges de légumes

NOSTRI CROQUE

accompagnati da misticanza e vinaigrette

Croque monsieur ^{1,3,7,10} € 11,50
Pain de mie fatto in casa,
besciamella, prosciutto cotto
e emmental
Ham, melted cheese, bechamel sauce
Jambon, fromage, béchamel

Croque madame ^{1,3,7,10} € 13,50
Pain de mie fatto in casa,
besciamella, prosciutto cotto,
emmental e uovo al piatto
Ham, melted cheese, bechamel
sauce, sunny side up egg
Jambon, fromage, béchamel,
œuf au plat

Croissant farcito ^{1,3,7,10} € 8,50
Prosciutto cotto
e emmental
Ham and cheese croissant
Croissant jambon et fromage

Toast avocado ^{1,3,4,7,10} € 14,50
e salmone
Toast di pane nordico
con guacamole, salmone
affumicato e uovo pochè
Toast with guacamole,
salmon smoked and poached egg
Toast au guacamole,
saumon et oeuf poché

Croque Gourmet ^{1,3,7,10} € 15,50
Toast della tradizione francese a scelta con una farcitura
allo bœuf bourguignon o alla blanquette di vitella o al salmone
gravelax o alla tartiflette (secondo disponibilità del giorno)
Toast of the day with one of our most celebrate recipes: bourguignon
or blanquette or gravelax's salmon or tartiflette (availability on the day)
Toast du jour au goût de nos plus anciennes recettes: bœuf bourguignon,
blanquette de veau, saumon gravelax ou encore à la tartiflette
(selon disponibilité du jour)



LE UOVA ^{3,7,10}

accompagnate da misticanza e vinaigrette

Uova strapazzate € 9,50

Scrambled eggs

Oeufs brouillés

Uova strapazzate con bacon € 11,50

Uova strapazzate, bacon, misticanza e toast di pane

Bacon, scrambled eggs and tomato

Oeufs brouillés, bacon et tomate

Omelette semplice € 9,50

Omelette ai funghi € 11,50

Mushroom omelet

Omelette aux champignons

Omelette complète € 10,50

Prosciutto cotto e Emmental

Omelette with ham and cheese

Omelette jambon fromage

Omelette végé € 10,50

Uova, verdure miste ed erbe

Omelette with vegetables

Omelette aux légumes

Omelette al tartufo € 13,50

Omelette with truffle

Omelette à la truffe

Omelette salmone € 12,50

Salmon omelette

Omelette au saumon

LE QUICHE

accompagnate da misticanza e vinaigrette

Lorraine ^{1,3,7,10} € 10,50

Pancetta e Emmental

Bacon and cheese

Lorraine

Vegetariana ^{1,3,7,10} € 10,50

con verdure di stagione

with seasonal vegetables

avec des légumes de saison

Salmone ^{1,3,4,7,10} € 12,50

Salmone affumicato in casa

e formaggio di capra

Smoked salmon and goat cheese

Saumon fumé maison et fromage de chèvre

Tris di quiche ^{1,3,4,7,10} € 21,50

Degustazione delle tre quiche

Tris of Quiches from our oven

Trio de quiches

DA CONDIVIDERE

Foie gras ^{1,7} € 26,00

Terrina di foie gras fatta in casa con Courvoisier, servita con pane tostato e cipolle rosse caramellate

Foie gras terrine with Courvoisier, served with toast and caramelized red onions

Terrine de foie gras au Courvoisier, servie avec pain grillé et oignons rouges caramélisés

Salmone affumicato ^{1,4,7} € 22,50

Salmone affumicato in casa al legno di faggio,

pane nordico e "crème fraîche" alle erbe

Smoked salmon, nordic bread and "crème fraîche" with herbs

Saumon fumé, pain nordique et crème fraîche aux herbes

Ostriche di Francia ^{1,7,14} 6 pz € 30

Ostriche servite su ghiaccio con pane integrale, limone e burro salato

Oysters served on ice with whole-wheat bread, lemon and salted butter

Huîtres servies avec pain complet maison, citron et beurre salé

Club Sandwich ^{1,3,7,10} € 24,50

Pollo, pomodoro, insalata, pancetta, uovo sodo, maionese e patatine fritte

Chicken, tomato, salad, bacon, hard-boiled egg, mayonnaise and french fries

Poulet, tomate, lardons, œuf dur, mesclun de salade, mayonnaise, frites maison



FROMAGES DE FRANCE

Selezione di formaggi ⁷

serviti con marmellata fatta in casa e miele

Selection of cheeses served with homemade jam and honey

Assortiment de fromages servis avec confiture maison et miel

4 pz € 20,50

8 pz € 32,00

12 pz € 45,00



La società Beillevaire è stata fondata 41 anni fa nel cuore della Vendée, sulla Costa Atlantica Francese. Il suo fondatore, Pascal Beillevaire, che fino ad allora lavorava nella fattoria di famiglia, decide di prendere la sua indipendenza e di iniziare la vendita diretta nei mercati circostanti. Oggi Beillevaire possiede 7 siti di produzione e 4 cantine di affinamento, distribuite in tutta la Francia in una logica di prossimità per il rispetto delle DOP e del know-how locale.

Ad oggi, Beillevaire distribuisce circa 400 referenze di formaggi artigianali grazie alla sua rete di produttori francesi e con i suoi 70 punti vendita è sempre più vicino alla sua clientela.

Beillevaire si estende ben oltre i confini francesi poiché l'azienda è presente in una trentina di paesi in tutto il mondo. Oggi, il paese in cui la società Beillevaire esporta di più è il Regno Unito, seguito dai paesi asiatici e dal Canada... e ora l'Italia, con il sostegno del Carré français a Roma.



Dessert



DOLCI

Café gourmand ^{1,3,7,8} € 8,50

Pasticceria tradizionale francese ^{1,3,7,8} l'uno € 8,50

Tutti i dolci del giorno, presentati su vassoio e direttamente dalla nostra vetrina

All the desserts of the day are served on a tray, directly from our pastry showcase

Plateau de nos pâtisseries du jour,

également présentées dans notre vitrine

CREPES DOLCI ^{1,3,7}

Burro salato e zucchero di canna € 7,50

*Salted butter and brown sugar crepe
Crêpe beurre salé et sucre cassonade*

Cioccolato € 9,50

*Crepe with chocolate
Crêpe chocolat*

Caramello e burro salato € 9,50

*Crepe with caramel and salted butter
Crêpe au caramel et beurre salé*

Crêpe "flambée" al Grand Marnier ^{1,3,7} € 10,50

*Crepe flambeed with Grand Marnier
Crêpe flambée au Grand Marnier*

Cioccolato, noci tostate e pere ^{1,3,5,7} € 10,50

*Crepe with chocolate, toasted nuts and pears
Crêpe au chocolat, noix et poires grillées*

Brunch



BRUNCH

Formula Brunch ^{1,3,7,10} € 37,00

Caffetteria a scelta, cestino di mini-viennoiserie, pane con burro e marmellata, spremuta, yogurt, galette parisienne con insalata verde, quiche vegetariana, pizze al pomodoro, tagliere misto e pasticceria del giorno.

Coffee of your choice, basket of mini-viennoiserie, bread with butter and jam, juice, yogurt, galette parisienne with green salad, vegetarian quiche, tomato puff pastry, charcuterie and cheese selection with a pastry of the day.

Café au choix, panier de mini-viennoiseries, pain beurre et confiture, jus, yaourt, galette parisienne avec salade verte, quiche végétarienne, feuilleté à la tomate, ardoise mixte et pâtisserie du jour



ALLERGENI

Nella lavorazione dei nostri piatti sono presenti i seguenti allergeni ed il personale di sala è a vostra completa disposizione per qualsiasi chiarimento necessario:

1 Cereali - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi
6 Soia - 7 Latte - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano - 10 Senape
11 Semi di sesamo - 12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini - 14 Molluschi
(e tutti i prodotti derivati o a base di tali prodotti)

Tutto il nostro pesce è stato sottoposto ad un abbattimento rapido (Rec. CE 853/04)

ALLERGENS

We inform our customers that in our activities are the following allergens:
So the customers should ask your personal

1 Grain - 2 Shellfishes - 3 Eggs - 4 Fishes - 5 Groundnuts
6 Soy - 7 Milk - 8 Nuts - 9 Celery - 10 Mustard - 11 Sesame
- 12 Sulphurous' anhydride and sulfites - 13 Lupin beans - 14 mollusks
(and every derived products or based with those products)

All our fish has been subjected to blast chilling (Rec. CE 853/04)

ALLERGÈNES

Dans la préparation de nos plats sont présents les allergènes suivants; notre personnel de salle est à votre entière disposition pour plus d'informations:

1 Céréales - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poisson - 5 Arachide - 6 Soja - 7 Lait - 8 Fruits à coque - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame - 12 Anhydride sulfureux et sulfites - 13 Lupins - 14 Mollusques
(et produits dérivés ou à base de ces produits)

Tout notre poisson a été préalablement soumis à un abattage rapide (Rec. CE 853 / 04)

LE  CARRÉ FRANÇAIS

+ 39 06-64760625

www.carrefrancais.it



WiFi: AmbassadeWIFITIM-2g

Password: nici2020