

Roma - Via Vittoria Colonna, 30
www.cfr-international.fr
06-64760625
Il Carré apre alle 7.00 dal lunedì
al venerdì, alle 8.00 il sabato
e la domenica



LE CARRÉ FRANÇAIS

Menù Colazione



Parcheggio su prenotazione

• Fasciatoio • Accesso per
disabili • Carta degli allergeni a
disposizione

servizio al tavolo: + € 1,50

STORIA

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 dei Vini, Champagneria e Gastronomia. Il nostro bistrot: solo piatti freschi e fatti in casa. Il nostro bistrot è l’espressione creativa dei nostri chef. Le materie prime francesi e genuine, vengono selezionate da esperti, presso i migliori fornitori d’oltralpe. Ad esempio:

- La farina dei nostri pani viene dai Moulins de Chars, ubicati in prossimità di Parigi;
- I dolci de Le 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.

Le Carré Français: a unique concept in Italy.

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 savoir-faire, 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 Moulins de Chars, right outside Paris;
- All our pastries are made every day by our French Chef patissier 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.
- Cheeses give you the feeling of going around France.

Le Carré Français: un concept unique en Italie.

À 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 des Moulins 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.
- Les fromages permettent de faire le tour de la France.

BEVANDE

Cioccolata calda artigianale <i>Chocolat maison</i> ⁷	€ 5,00
Acqua in bottiglia (0,5l) naturale/frizzante <i>Bouteille d’eau</i>	€ 2,20
Acqua minerale (1l) <i>Bouteille d’eau d’1lt</i>	€ 3,50
Bottiglia di Perrier (75cl) <i>Bouteille de Perrier</i>	€ 5,20
Sidro (33cl) <i>Cidre (33cl)</i>	€ 4,50
Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 3,80
Succhi di frutta <i>Jus de fruit en bouteille</i>	€ 3,80
Tè freddo fatto in casa <i>Thé froid maison</i>	€ 4,20
Tè limone / pesca <i>Thé citron ou pêche en bouteille</i>	€ 3,20
Spremuta arancia / limone <i>Jus de fruit pressé</i>	€ 4,70

TÈ

TÈ NERI AROMATIZZATI

Earl Grey Royal	3-5 min	80°	€ 5,00
Place Saint Marc	3-5 min	85°	€ 5,00
Scandale	4-6 min	85°	€ 5,00
October Revelation	4-5 min	90°	€ 5,00

TÈ VERDI AROMATIZZATI

Sans Aucun Doute	2-3 min	80°	€ 5,00
------------------	---------	-----	--------

TÈ NATURALI

Coincidence	4-5 min	85°	€ 5,00
Darjeeling Gfop Supérieur	2-3 min	80°	€ 5,00
Great Human Green Tea	2-3 min	80°	€ 5,00
Lapsang Souchong	3-5 min	85°	€ 5,00
British Breakfast	4-6 min	85°	€ 5,00
Ceylan O.p.	4-6 min	85°	€ 5,00

TÈ ROSSI - ROIBOS

C’est la vie	3-5 min	85°	€ 5,00
Marabout	4-6 min	85°	€ 5,00

TISANE NATURALI

Tisane De L’abbaye	4-5 min	90°	€ 5,00
Tilleul Menthe	5-7 min	90°	€ 5,00

CAFFETTERIA

Espresso	€€ 1,10
Macchiato <i>Café noisette</i> ⁷	€ 1,50
Caffè decaffeinato <i>Café décaféiné</i>	€ 1,70
Caffè shakerato <i>Café frappé</i>	€ 3,20
Caffè americano <i>Café américain</i>	€ 1,70
Caffè americano decaffeinato <i>Café américain décaféiné</i>	€ 2,70
Espresso doppio <i>Double express</i>	€ 2,20
Caffè marocchino <i>Café avec une pointe de chocolat</i> ⁷	€ 1,50
Cappuccino ⁷	€ 2,20
Cappuccino decaffeinato <i>Capuccino décaféiné</i> ⁷	€ 3,00
Cappuccino di soia <i>Cappuccino avec du lait de soja</i> ⁶	€ 2,40
Caffè latte <i>Café au lait</i> ⁷	€ 2,40
Caffè latte di soia <i>Café au lait de soja</i> ⁶	€ 2,90
Caffè d’orzo <i>Café aromatisé à l’orge</i> ¹	€ 2,00
Caffè d’orzo grande <i>Grand café aromatisé à l’orge</i> ¹	€ 2,00
Ginseng piccolo <i>Petit café aromatisé au gingembre</i>	€ 2,00
Ginseng grande <i>Grand café aromatisé au gingembre</i>	€ 2,50

COCKTAIL

Classici	€€ 12,00
Analcolici	€ 10,00

CENTRIFUGHE

Centrifuga di Bellezza <i>Carota, arancia e limone</i>	€ 9,00
Centrifuga Depurativa <i>Sedano, finocchio e arancia</i>	€ 9,00
Centrifuga Salutare <i>Mela, carota e zenzero</i>	€ 9,00
Centrifuga Rilassante <i>Fragole e ananas</i>	€€ 9,00

 GALLETTE DI GRANO SARACENO ^{3,7}	
<i>servite con misticanza</i>	
Parisienn <i>Prosciutto cotto e formaggio Emmental</i> ^{3,7,10}	€ 12,50
Complète <i>Prosciutto cotto, formaggio Emmental e uovo</i> ^{3,7,10}	€ 13,50
Salmone <i>Salmone affumicato in casa, avocado e crème fraîche</i> ^{3,4,7,10}	€ 14,50
Seguin <i>Formaggio di capra, noci e miele</i> ^{3,7,8,10}	€ 13,50
Brie <i>Brie, coppa e cipolle caramellate</i> ^{3,7,10}	€ 12,50
Vegetariana <i>Ratatouille</i> ^{3,7,10}	€ 13,50

 CROQUES	
<i>serviti con misticanza</i>	
Croque Monsieur <i>Prosciutto, formaggio e besciamella</i> ^{1,3,7,10}	€ 11,50
Croque Madame <i>Prosciutto, formaggio, besciamella e uovo</i> ^{1,3,7,10}	€ 13,50
Toast avocado, salmone e uovo pochè ^{1,3,4,7,10}	€ 14,50
Croissant farcito, <i>prosciutto e formaggio</i> ^{1,3,7,10}	€ 8,50

 UOVA ³	
<i>servite con misticanza</i>	
Uova strapazzate <i>Oeufs brouillés</i>	€ 9,50
Omelette	€ 9,50
Omelette alle verdure <i>aux légumes</i>	€ 10,50
Omelette con funghi <i>aux champignons</i>	€ 11,50
Omelette prosciutto e formaggio <i>jambon et fromage</i>	€ 10,50
Omelette al tartufo <i>à la truffe</i>	€ 13,50
Uova strapazzate con bacon <i>Oeufs brouillés avec du bacon</i>	€ 11,50

 QUICHES	
Lorraine <i>(pancetta e formaggio)</i> ^{1,3,7}	€€ 10,50
Spinaci e formaggio <i>Epinards et fromage</i> ^{1,3,7}	€ 10,50
Salmone <i>Saumon</i> ^{1,3,4,7}	€ 12,50
Tris di quiches <i>Trio de quiches</i>	€ 21,50

 SANDWICHES	
Sandwich del giorno <i>du jour</i> ^{1,3,7}	€€ 7,00
Sandwich al salmone <i>au saumon</i> ^{1,3,4,7}	€ 8,50
Croissant prosciutto e formaggio <i>jambon et fromage</i>	€ 8,50
Club sandwich del Carré ^{1,3,7}	€ 24,50

 DA CONDIVIDERE	
Foie gras ^{1,7}	€ 26,00
<i>Terrina di foie gras fatta in casa con Cognac Courvoisier</i> <i>servita con pane tostato e confettura di cipolle rosse</i> <i>Foie gras terrine with Courvoisier Cognac, served with toast and red onion jam</i> <i>Terrine de foie gras au Cognac Courvoisier, servie avec pain grillé et confiture d'oignons rouges</i>	
Salmone affumicato ^{1,4,7}	€ 22,50
<i>Salmone affumicato in casa al legno di faggio,</i> <i>pane nordico e creme fraiche alle erbe</i> <i>Smoked salmon, nordic bread and herbal creme fraiche</i> <i>Saumon fumé, pain nordique et crème fraîche aux herbes</i>	
Ostriche di Francia (6 pz) ^{1,7,14}	€30,00
<i>Ostriche servite su ghiaccio con pane integrale,</i> <i>limone e burro salato</i> <i>Oysters served on ice with whole-wheat bread, lemon and salted butter</i> <i>Huîtres servies avec pain complet maison, citron et beurre salé</i>	

 PÂTISSERIE - MACARONS MAISON	
Pasticceria tradizionale <i>Plateau de nos pâtisseries du jour</i>	€ 8,50
Macaron	€ 2,50
Macarons x3	€ 7,00
Café gourmand ^{1,3,7,8}	€ 8,50

 CORNETTERIA <i>fatto in casa</i>	
Croissant ^{1,3,7}	€€ 2,00
Pain au chocolat ^{1,3,7}	€ 2,00
Cornetteria ^{1,3,7}	€ 3,00
Mini cornetteria ^{1,3,7}	€ 1,50
Tartine pane e burro <i>Tartine pain-beurre</i> ^{1,3,7}	€ 5,00
Tartine burro e marmellata <i>Tartine beurre-confiture</i> ^{1,3,7}	€ 5,50

 CRÊPES BRETONI E DOLCI ^{1,3,7}	
Crêpe al burro salato e zucchero <i>Crêpe beurre salé et casso</i>	€ 7,50
Crêpe al cioccolato <i>Crêpe chocolat</i>	€ 9,50
Crêpe al caramello e burro salato <i>Crêpe au caramel et beurre salé</i>	€ 10,50
Crêpe flambée au Grand Marnier	€ 11,00
Crêpe al cioccolato, pere e noci <i>Crêpe au chocolat, poires et noix</i>	€ 10,50
Dolci al carrello <i>Chariot des gâteaux</i>	€ 8,50
Tagliata di frutta <i>Fruit</i>	€ 9,00

 COLAZIONI <i>tutti i giorni dalle 9:00 alle 12:00</i>	
Française ^{1,3,7}	€ 14,00
<i>Spremuta, caffetteria a scelta, yogurt, cestino di pane con burro e marmellata e viennoiserie</i>	
Golosa ^{1,3,7}	€ 21,00
<i>Française + tagliere Duo di salumi e formaggi</i>	

Formula Brunch	€ 37,00
<i>Caffetteria a scelta, cestino di viennoiserie, pane con burro e marmellata, spremuta, yogurt, galette parisienne con insalata verde, quiche vegetariana, pizze</i>	
<i>ta al pomodoro, tagliere misto e pasticceria del giorno</i> ^{1,3,7,10}	


<i>Aperto tutti i giorni con orario continuato</i> <i>Colazione Pranzo Sala da tè Aperitivo Cena Dopo teatro</i> <i>Da domenica a giovedì cucina aperta dalle ore 8.00 fino alle ore 23.00</i> <i>Venerdì e sabato cucina aperta dalle ore 8.00 fino alle ore 23.30</i>


<i>We Are Open Every Day Continuously</i> <i>Breakfast Lunch Tea room Aperitif Dinner After theatre</i> <i>Sunday to thursday: from 8:00 am, kitchen is open until 11:00 pm</i> <i>Friday and saturday: from 8:00 am, kitchen is open until 11:30 pm</i>


<i>Ouvert tous les jours en service continu</i> <i>Petit-déjeuner Déjeuner Salon de thé Apéritif Dîner Après-théâtre</i> <i>Du dimanche au jeudi : dès 8h, la cuisine est ouverte jusqu'à 23h00</i> <i>Vendredi et samedi : dès 8h, la cuisine est ouverte jusqu'à 23h30</i>

Lista degli allergeni:

1- cereali; 2-crostacei; 3-uova; 4-pesce; 5-arachidi; 6-soia; 7-latte; 8-frutta a guscio; 9-sedano; 10-senape; 11-sesamo; 12-molluschi