



BISTROT
DE LA PLACE



MENU
À LA
CARTE



ANTIPASTI | STARTERS

Antipasto misto ^{1,7}	22
Degustazione di salumi e formaggi francesi <i>Tasting of homemade cold cuts, cheeses</i>	
Foie gras ^{1,7}	18
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>	
Fromagere 3pz ⁷	15
serviti con marmellata fatta in casa e miele <i>Selection of cheeses served with homemade jam and honey</i>	
Salmone affumicato ^{1,4,7}	19
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>	
Ostriche 6pz ^{1,7,14}	24
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>	
Croque monsieur ^{1,3,7,10}	11
Pain de mie fatto in casa, besciamella, prosciutto cotto e Emmental <i>Ham, melted cheese, bechamel sauce</i>	
Duo de Quiches ^{1,3,7,10}	12
Degustazione di due quiche, misto di torte salate con uova, prosciutto cotto, Emmental, porro e zucchine <i>Duo of Quiches from our oven with ham, eggs and cheese and leeks with zucchini</i>	
Toast avocado salmone ^{1,4,7,10}	14
Toast di pane nordico con guacamole e salmone affumicato <i>Toast with guacamole and smoked salmon</i>	
Quenelles Lyonnaises ^{1,3,7}	12
Trio di quenelle fatte con farina, uova, burro e sale con salsa di pomodoro e Emmental <i>Tris of quenelle made of flour, egg, butter and salt with a tomatoes'salse</i>	

PIATTI PRINCIPALI | MAIN DISHES

Bœuf Bourguignon ^{1,7,12}	23
Guancia brasata al vino di borgogna con purè o pappardella <i>Braised cheek in burgundy wine with roasted spring onion and mashed potatoes or pappardella</i>	
Tartare di carne con patate fritte ^{3,4,10,12}	20
Battuto di manzo al coltello con cetriolini, scalogno, capperi, senape di Dijon, prezzemolo worchester, tabasco, olio, sale e tuorlo d'uovo <i>Minced sirloin steak seasoned with shallot, gherkins, parsley, capers, Dijon mustard, Worcester, tabasco and yolk egg</i>	
Salade Napoleon ^{1,3,7}	16
Petto di pollo su cuore di iceberg, bacon, pomodorini, scaglie di Comté 30 mesi, maionese al Comté e alici <i>Chicken breast on iceberg salad, bacon, cherry tomatoes, Comté flakes 30 months, Comté mayonnaise and anchovies</i>	
Salade de crottin de chèvre ^{1,3,7,10}	16
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 <i>Panko breaded goat cheese, mixed salad, walnuts, onions and caramelized pears topped with vinegar, mustard vinaigrette and balsamic vinegar glaze</i>	
Zuppa di pesce ^{1,4,7}	18
Pesce di rosica, salsa di pomodoro, carotte, sedano, cipolla, vino bianco, crostini di pane fatti in casa, rouille e Emmental <i>Fishes'soup made of rock fishes, tomatoes'salse, carrots, celery, onions, white wine, bread croutons, rouille and Emmental.</i> <i>Allergie: glutine, lattosio, pesce</i>	
Risotto champagne e comté ^{1,7}	18
Scalogno, brodo vegetale, burro, champagne e Comté <i>Rice mixed with shallots, butter, champagne and Comté</i>	

BISTROT DE LA PLACE

GALETTE

Galette Complète ^{3,7,10} Prosciutto cotto, Emmental e uovo pochè <i>Ham, Emmental's cheese, poached egg</i>	13,5
Galette Ratatouille e uova ^{3,7,10} Verdure miste con uova <i>Mixed vegetables and egg</i>	13,5
Galette Salmone ^{3,4,7,10} Salmone affumicato in casa, avocado e «crème fraîche» <i>Smoked salmon, crème fraîche, avocado</i>	14,5

EXTRA

Puré ⁷ <i>Mashed potatoes</i>	7
Fritte <i>French fries</i>	7
Insalata mista <i>Green salad</i>	7
Ratatouille Verdure miste <i>Mixed vegetables</i>	9
Pane e burro <i>Bread and butter</i>	3,5

COLAZIONE | BREAKFAST

DALLE ORE 12 ALLE ORE 15

Omelette complète ^{3,7,10} Prosciutto cotto e Emmental <i>Omelette with ham and cheese</i>	10,5
--	-------------

BISTROT DE LA PLACE

PARIGINO

Bourguignon ^{1,3,7} Pane fatto in casa a base di farine francesi farcito con guancia di manzo brasata al vino di Borgogna e carote, servito con patatine fritte e insalata <i>Homemade bread made from French flours stuffed with beef cheek braised in wine of Burgundy and carrots, served with chips and salad</i>	17
Ratatouille ^{1,3} Pane fatto in casa a base di farine francesi farcito con ratatouille provenzale con verdure miste e uova, servito con patatine fritte e insalata <i>Homemade bread made from French flours stuffed with Provençal ratatouille with mixed vegetables and eggs, served with french fries and salad</i>	15

CRÊPES ET DESSERTS

Crêpe al burro salato e zucchero di canna ^{1,3,5} <i>Crêpe with salted butter and brown sugar</i>	8
Crêpe al cioccolato ^{1,3,7} <i>Chocolate crêpe</i>	10
Flambée al Grand Marnier ^{1,3,5} <i>Flambeed crêpe at Grand Marnier</i>	11
Pasticceria del giorno al pezzo ^{1,3,7,8} <i>Pastry of the day by the piece</i>	10

ALLERGENI | ALLERGENS

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



CHAMPAGNE E BOLLICINE

Henriot brut <i>Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay - 12,5%</i>	14	75
Henriot Rosé <i>Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay - 12,5%</i>	17	92
Henriot Blanc de Blanc <i>Chardonnay - 12,5%</i>	17	98
La Rouillère Rosé Brut <i>Merlot - Sauvignon - 12,5%</i>	10	48

ROSSI

St Emilion <i>Merlot, Cabernet-sauvignon, Cab.-franc - 14%</i>	9,5	42
Pinot noir Juillot <i>Pinot noir - 13%</i>	9	44
Sancerre <i>Pinot noir - 13%</i>	9,5	54
Hautes Côtes de nuits <i>Pinot noir - 13%</i>		56
Mercurey <i>Pinot noir - 13,5%</i>		65
Pomerol <i>Merlot, Cabernet-franc - 15,5%</i>		70
Fixin <i>Pinot noir - 13%</i>		90



ROSÉ

La Rouillère <i>Syrah, Grenache e Cabernet-Sauvignon - 12%</i>	7,5	38
Magnum La Rouillère <i>Syrah, Grenache e Cabernet-Sauvignon - 12%</i>		75

BIANCHI

La Rouillère <i>Sémillon, Rolle, Ganache, Petit Verdot, Syrah - 12%</i>	8	32
Chablis <i>Chardonnay - 12,5%</i>	9,5	45
Sancerre <i>Sauvignon - 12%</i>	9,5	48
Sauternes <i>Sémillon - 13%</i>	10	64
Saint Joseph <i>Marsanne, Roussanne - 14%</i>		62
Mercurey <i>Chardonnay - 13%</i>		67
Condrieu <i>Viognier - 13,5%</i>		79
Puligny-Montrachet <i>Chardonnay - 13%</i>		89

IL CLUB DEL CARRÉ

Raggiungi la comunità del Carré e iscriviti al nostro club!
Scopri tutte le novità, le serate e gli eventi in esclusiva.
À bientôt!



BISTROT DE LA PLACE

www.bistrotdelaplace.it
Piazza Santiago del Cile 1/2 - Roma
06 86982 374



by

LE CARRÉ  FRANÇAIS

WiFi

Nome rete: **Vodafone-E33743711**
Password: **%Nicizo2o**