

*César*

PARIS



*Ristorante Italiano*

Véritable héritage familial,  
la passion culinaire est au cœur du succès de notre maison !  
Symbole d'hospitalité depuis plus de 30 ans,  
*César* vous offre une cuisine généreuse et savoureuse  
qui vous fera voyager au cœur de l'Italie  
grâce à des produits artisanaux de haute qualité.

*A true family heritage,  
our culinary passion and warm hospitality  
are the heart and soul of our restaurant and its success.  
For more than 30 years, César has created delicious and fulfilling Italian dishes  
made only from the highest quality artisanal products.*

*Buon appetito ...*

## Antipasti

<b>LA BURRATA “PUGLIESE”</b> Burrata 125 gr accompagnée de tomates cerises et “son fameux vinaigre balsamique caramélisé maison” <i>Burrata 125 gr (typical mozzarella from Puglia) with cherry tomatoes and “its famous homemade caramelised balsamic vinegar”</i>	<b>24</b>
<b>GOLDEN BURRATA “PUGLIESE”</b> Burrata 125 gr à la feuille d’or accompagnée de tomates cerises et “son fameux vinaigre balsamique caramélisé maison” <i>Burrata 125 gr with gold leaf, cherry tomatoes and “its famous homemade caramelised balsamic vinegar”</i>	<b>47</b>
<b>MOZZARELLA IN CARROZZA</b> Beignets de mozzarella frits servis avec une sauce tomate maison <i>Fried mozzarella fritters served with homemade tomato sauce</i>	<b>18</b>
<b>POLPETTINE alla SICILIANA</b> Boulettes de viande de boeuf à la sauce tomate maison <i>Beef meatballs with homemade tomato sauce</i>	<b>18</b>
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> Fines lamelles de bœuf citronné, artichaut, olives noires, lamelles de parmesan, sauce mayonnaise allégée comme à Venise <i>Thin slices of lemon-flavoured beef, artichoke, black olives, slices of parmesan, light mayonnaise sauce “Venetian style”</i>	<b>21</b>
<b>PIZZETTA AL TARTUFO</b> Mini pizzas à base de crème de truffe d’été, crème, mozzarella et truffe noire de saison <i>Mini pizzas with fresh cream and summer truffle cream, mozzarella and seasonal black truffle</i>	<b>32</b>
<b>GAMBERETTI FRITTI</b> Crevettes tempura, sauce spicy mayo <i>Fried shrimps tempura style with spicy mayo</i>	<b>28</b>
<b>TARTARE DI TONNO</b> Tartare de thon, avocat <i>Tuna tartar with avocado</i>	<b>28</b>
<b>CAVIAR ITALIEN</b> 30 grs de caviar tradition Royal Calvisus, blinis <i>30 g of Royal Calvisus traditional caviar with blinis</i>	<b>95</b>

## Insalate

<b>INSALATA César</b> Sucrine, blancs de poulet panés, croûtons, Parmigiano Reggiano sauce César maison <i>Sucrine, breaded chicken breast, Parmigiano cheese, croutons, homemade Caesar sauce</i>	<b>23</b>
<b>INSALATA DI CARCIOFI</b> Salade d’artichauts frais marinés à l’huile d’olive, citron, roquette et Parmegiano Reggiano <i>Artichokes salad marinated in olive oil, lemon, arugula and Parmegiano Reggiano</i>	<b>24</b>
<b>INSALATA KING CRAB</b> Cœur de laitue, King crab, avocat, grenades, huile d’olive, citron <i>Lettuce heart, King crab, avocado, pomegranate, olive oil, lemon</i>	<b>49</b>

# Pasta

## "Nos Plats Signature"

*"Nos chefs prennent soin tous les matins de vous préparer nos délicieux raviolis maison..."*

<b>RAVIOLI GIULIETTA</b> Ravioli "maison" farcis à la burrata, sauce à la crème de truffe noire d'été, truffe noire <i>de saison</i> <i>Homemade ravioli stuffed with burrata and ricotta cheese, black summer truffle cream, seasonal black truffle</i>	<b>39</b>
<b>RAVIOLI NERI</b> Ravioli noirs "maison" farcis au homard (américain), crevettes et ricotta, sauce rose aux crustacés maison <i>Homemade black ravioli stuffed with lobster (American), shrimp and ricotta in a pink sauce with homemade shellfish</i>	<b>39</b>
<b>LINGUINE ALL' ASTICE</b> Demi homard (américain) décortiqué, tomate cerise, bisque de homard maison et basilic frais <i>Shucked half lobster (American) with homemade lobster, bisque and fresh basil</i>	<b>45</b>
<b>PENNE STELLA</b> Pâtes à la crème de parmesan et sauge, flambées au Cognac dans sa meule de parmesan, préparées devant vous ! <i>Pasta with parmesan cream and sage, flambée with Cognac in a wheel of parmesan cheese, prepared in front of you !</i>	<b>35</b>
<b>TAGLIATELLE AL KING CRAB</b> Tagliatelles fraîches maison, king crab, tomates cerises <i>Fresh homemade tagliatelle, king crab, cherry tomatoes</i>	<b>49</b>

<b>MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA</b> Guanciale (porc séché et aromatisé aux herbes), jaune d'œuf, Parmegiano reggiano <i>Guanciale (dried pork flavoured with herbs), egg yolk, Parmegiano cheese</i>	<b>27</b>
<b>SPICY RIGATONI</b> Rigatoni à la sauce rosée (crème et sauce tomate) légèrement relevée, tomates cerises <i>Spicy rigatoni with a lightly spiced rosé sauce (cream and tomato sauce)</i>	<b>23</b>
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI</b> Pâtes aux palourdes, tomates cerises, ail et persil, vin blanc (servi en papillote) <i>Pasta with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley, stewed white wine (served en papillote)</i>	<b>35</b>
<b>PENNE ALFREDO</b> Penne à la crème, blancs de poulet, Parmegiano Reggiano <i>Penne with cream, chicken, Parmegiano Reggiano</i>	<b>26</b>

# Risotto

<b>RISOTTO AI GAMBERONI</b> Risotto aux gambas (mantecato al burro e Parmigiano) <i>Risotto with prawns (mantecato al burro e Parmigiano)</i>	<b>38</b>
--	-----------

## Canni

<b>SCALOPPA ALLA MILANESE</b> Escalope de veau* panée <i>Veal Milanese</i>	<b>32</b>
<b>SCALOPPA PUCCINI</b> Escalope de veau*, crème, champignons, oignons, moutarde <i>Veal escalope, onions, mushrooms, cream, mustard</i>	<b>36</b>

## Canni Alle Braice

*Viande cuite à la braise*

<b>NOIX D'ENTRECÔTE "BLACK ANGUS"</b> Entrecôte ( <i>Argentine</i> ) grillée à la braise, tranchée, sauce poivre à part <i>Grilled rib eye steak (Argentina), sliced, pepper sauce on the side</i>	<b>47</b>
<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b> Filet de bœuf ( <i>Argentine</i> ) grillé à la braise, tranché, sauce poivre à part <i>Grilled beef tenderloin (Argentina), sliced, pepper sauce on the side</i>	<b>49</b>
<b>TOMAHAWK</b> Belle pièce de bœuf ( <i>Australie</i> ) à l'os pour 2 personnes (1,2kg) <i>Nice piece of beef (Australia) on the bone, for 2 people (1,2kg)</i>	<b>170</b>

## Pesù

<b>SALMONE "BÖMLO"</b> Pavé de saumon d'exception issu d'un petit élevage <i>Exceptional salmon steak from a small farm</i>	<b>35</b>
<b>TONNO AL PISTACCHIO</b> Mi-cuit de thon à la pistache façon tataki, réduction de vinaigre balsamique, haricots verts <i>Half-cooked tuna with pistachio, "tataki style", balsamic vinegar reduction, green beans</i>	<b>42</b>
<b>POLPO ALLA GRILLA</b> Poulpe grillé, stracciatella, tomates Datterino, citron confit, gremolata <i>Grilled octopus, stracciatella, Datterino tomatoes, lemon confit, gremolata</i>	<b>29</b>
<b>LA SOGLIOLA</b> Très belle sole <i>Dover sole</i>	<b>65</b>

### *Accompagnement au choix - Side dishes:*

(garniture supplémentaire 8 €) - (additional side 8 €)

- |   |  |
|---|--|
| - Frites maison <i>Homemade fries</i>                     | - Riz <i>Rice</i>                                |
| - Purée maison <i>Mashed potatoes</i>                     | - Penne al Pomodoro                              |
| - Haricots verts <i>French style green beans</i>          | - Penne all' Arabiata                            |
| - Cœur de sucrine parmesan <i>sucrine heart, Parmesan</i> | - Linguine à la crème <i>Linguine with cream</i> |

\* Provenance de nos viandes - Veau : Hollande

## Pizze

<b>MARGHERITA</b> Sauce tomate, fior di latte, basilic frais <i>Tomato sauce, fior di latte, fresh basil</i>	<b>17</b>
<b>REGINA</b> Sauce tomate, fior di latte, jambon, champignons <i>Tomato sauce, fior di latte, ham, mushrooms</i>	<b>18</b>
<b>TONNATA</b> Sauce tomate, fior di latte, thon, olives, oignons rouges, tomates cerises <i>Tomato sauce, fior di latte, tuna, olives, red onions, cherry tomatoes</i>	<b>19</b>
<b>PARMIGIANA</b> Sauce tomate, fior di latte, aubergine, Parmigiano Reggiano <i>Tomato sauce, fior di latte, eggplant, Parmigiano Reggiano</i>	<b>21</b>
<b>DIAVOLA</b> Sauce tomate, fior di latte, 'Nduja et saucisses pimentées <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, 'Nduja and spicy sausages</i>	<b>22</b>
<b>ITALIANISSIMA</b> Sauce tomate, fior di latte, straciatella, tomates cerises, roquette, jambon San Daniele <i>Tomato sauce, fior di latte, straciatella, cherry tomatoes, arugula, San Daniele ham</i>	<b>25</b>

## Pizze Bianche

<b>TARTUFO</b> Crème de ricotta et de truffe d'été, mozzarella fior di latte, truffe noire de saison <i>Ricotta and truffle cream, mozzarella fior di latte, black summer truffle</i>	<b>39</b>
<b>EMILIANA</b> Crème de ricotta, pesto de pistaches, mozzarella fior di latte, mortadella al pistacchio, straciatella et pistaches concassées <i>Ricotta cream, pistachio pesto, mozzarella fior di latte, mortadella al pistacchio, Straciatella and crushed pistachios</i>	<b>22</b>

*Ingredient supplémentaire - All Extras : 2€*

*Parme - Straciatella - Mozzarella di Bufala - Bresaola : 6€*

# DOLCI

*“Lorsque l’art culinaire rencontre l’art contemporain...”*

*César* x RICHARD ORLINSKI

<b>DOLCE VITA</b> Tiramisù, tiramisù de saison, torta limone, mille-feuille <i>Tiramisù, torta limone, mille-feuille, chocolate cake</i>	<b>59</b>
<b>MACEDONIA DI FRUTTA</b> Grande assiette de fruits de saison coupés à la commande <i>Large plate of seasonal fruits cut to order</i>	<b>55</b>
<b>DOLCE César</b> Assortiment de fruits frais de saison, tiramisù de saison et tiramisù classique <i>Fresh seasonal fruits assortment, tiramisù of season and tiramisù classic</i>	<b>59</b>

<b>MILLE-FEUILLE</b> Servi avec son caramel beurre salé maison <i>Mille-feuille served with its homemade salted butter caramel</i>	<b>16</b>
<b>TORTA AL LIMONE</b> Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	<b>16</b>
<b>CHOUQUETTE</b> Pâte à choux garnie d’une crème légère à la vanille, caramel beurre salé, noisettes caramélisées et sauce au chocolat <i>Choux pastry filled with a light vanilla cream, salted butter caramel and caramelized hazelnuts, with hot chocolate sauce</i>	<b>16</b>
<b>TIRAMISÙ CLASSIQUE</b> ou <b>TIRAMISÙ DE SAISON</b> <i>Tiramisù classic or tiramisù of season</i>	<b>15</b>
<b>PAIN PERDU</b> Servi avec des fruits rouges et une boule de glace vanille <i>French toast served with roasted red fruits and a scoop of vanilla ice cream</i>	<b>15</b>
<b>MELLEUX AU CHOCOLAT</b> Servi avec sa boule de glace vanille <i>Chocolate cake served with a scoop of vanilla ice cream</i>	<b>15</b>
<b>ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON</b> Assiette de fruits de saison découpés à la commande (pour 2 personnes) <i>Plate of seasonal fruits cut to order (for 2 people)</i>	<b>32</b>
<b>SORBETTI / GELATI</b> (2 boules au choix) Citron, vanille, chocolat, pistache de Bronte, noisette di Piemonte, framboise <i>Lemon, vanilla, chocolate, pistachio from Bronte, hazelnut from Piemonte, raspberry</i>	<b>12</b>



Horaires d'ouverture :

lundi au vendredi 11h30 - 15h / 18h30 - 00h  
samedi et dimanche 11h30 - 00h

*Opening hours: monday to friday 11.30 am - 3pm / 6.30pm - 00.00 weekend 11.30am - 00.00*

une liste des allergènes est à votre disposition n'hésitez pas à la demander

*A list of allergens is at your disposal do not hesitate to ask for it*

- . Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales  
*Cereals containing gluten and products made from these cereals*
- . Œufs et produits à base d'œufs  
*Eggs and egg products*
- . Arachides et produits à base d'arachides  
*Peanuts and peanut products*
- . Lait et produits à base de lait  
*Milk and milk-based products*
- . Céleri et produits à base de céleri  
*Celery and celery products*
- . Graines de sésame et produits à base de graines de sésame  
*Sesame seed and sesame seed products*
- . Lupin et produits à base de lupin  
*Lupine and lupine products*
- . Crustacés et produits à base de crustacés  
*Shellfish and shellfish products*
- . Poissons et produits à base de poissons  
*Fish and fish products*
- . Soja et produits à base de soja  
*Soybeans and soy products*
- . Fruits à coque  
*Nuts*
- . Moutarde et produits à base de moutarde  
*Mustard and mustard products*
- . Anhydride sulfureux et sulfites  
*Sulfur dioxide and sulphites*
- . Mollusques et produits à base de mollusques  
*Molluscs and mollusc products*

Vente à emporter disponible

*Sale to take away available*

12, avenue de Wagram - 75008 Paris

Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

*Net prices in euros, service included. The house does not accept checks.*