

César
PARIS

La Carte du dîner

Dinner Menu



Ristorante Italiano

Véritable héritage familial,
la passion culinaire est au cœur du succès de notre maison !
Symbole d'hospitalité depuis 2007,
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 !
Since 2007, César offers you a generous and tasty cuisine
that will make you travel in the heart of Italy
thanks to our high quality, fresh and local products.*

Buon appetito ...

Antipasti

LA BURRATA “PUGLIESE” Burrata 125 gr accompagnée de tomates cerises et “son fameux vinaigre balsamique caramélisé maison”	24
<i>Burrata 125 gr with cherry tomatoes and “its famous homemade caramelised balsamic vinegar”</i>	
GOLDEN BURRATA “PUGLIESE” Burrata 125 gr à la feuille d’or accompagnée de tomates cerises et “son fameux vinaigre balsamique caramélisé maison”	47
<i>Burrata 125 gr with gold leaf, cherry tomatoes and “its famous homemade caramelised balsamic vinegar”</i>	
MOZZARELLA IN CARROZZA Beignets de mozzarella frits servis avec une sauce tomate maison	16
<i>Mozzarella fritters served with homemade tomato sauce</i>	
POLPETTINE alla SICILIANA Boulettes de viande de boeuf à la sauce tomate maison	18
<i>Beef meatballs with homemade tomato sauce</i>	
CARPACCIO DI MANZO Filet de boeuf mûré, sauce rémoulade, roquette, parmesan, tomates cerises	25
<i>Matured beef filet, remoulade sauce, arugula, parmesan, cherry tomatoes</i>	
PIZZETTA AL TARTUFO Mini pizzas à base de truffe, mozzarella et truffe noire de saison	32
<i>Mini pizzas with fresh truffle cream, mozzarella and seasonal black truffle</i>	
GAMBERETTI FRITTI Crevettes tempura, sauce spicy mayo	28
<i>Fried shrimps tempura style with spicy mayo</i>	
TARTARE DI TONNO Tartare de thon et avocat	26
<i>Tuna tartar with avocado</i>	
CAVIAR ITALIEN 30 grs de caviar tradition Royal Calvisus, blinis	95
<i>30 g of Royal Calvisus traditional caviar with blinis</i>	

Insalate

INSALATA César Sucrine, blancs de poulet panés, croûtons, Parmigiano Reggiano, sauce “César” maison	23
<i>Sucrine, breaded chicken breast, Parmigiano Reggiano, croutons, homemade “César” sauce</i>	
INSALATA SAN DANIELE	24
Mâche, roquette, stracciatella, jambon San Daniele, artichauts, olives, tomates, pane carasau, vinaigrette	
<i>Lamb’s lettuce and arugula, stracciatella, San Daniele ham, artichokes, olives, tomatoes, pane carasau, vinaigrette</i>	
INSALATA KING CRAB Cœur de laitue, King crab, avocat, grenade, huile d’olive, citron	49
<i>Lettuce heart, King crab, avocado, pomegranate, olive oil, lemon</i>	

Pasta

"Nos Plats Signature"

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

RAVIOLI GIULIETTA Ravioli "maison" farcis à la burrata, sauce à la crème de truffe, truffe noire de saison <i>Homemade ravioli stuffed with burrata and ricotta cheese, truffle cream, seasonal black truffle</i>	39
RAVIOLI NERI 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>	39
LINGUINE ALL' ASTICE 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>	45
PENNE STELLA 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>	35
TAGLIATELLE AL KING CRAB Tagliatelles fraîches maison, king crab, tomates cerises <i>Fresh homemade tagliatelle, king crab, cherry tomatoes</i>	49

MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA Guanciale (porc séché et aromatisé aux herbes), jaune d'œuf, Parmigiano Reggiano <i>Guanciale (dried pork flavoured with herbs), egg yolk, Parmigiano Reggiano</i>	25
SPICY RIGATONI 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>	23
TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO Tagliatelle au ragoût de boeuf et légumes mijotés, parmesan <i>Tagliatelle with beef and simmered vegetables ragout, parmesan</i>	27
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI Pâtes aux palourdes, tomates cerises, ail et persil, vin blanc (servies en papillote) <i>Pasta with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley, stewed white wine (served en papillote)</i>	35

Risotto

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

Carni

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

Carni Alle Braice

Viande cuite à la braise

NOIX D'ENTRECÔTE "BLACK ANGUS" Entrecôte (<i>Argentine</i>) grillée à la braise, tranchée, sauce au poivre (à part) <i>Sliced grilled rib eye steak (Argentina), pepper sauce on the side</i>	47
FILETTO ALLA GRIGLIA Filet de bœuf (<i>Argentine</i>) grillé à la braise, tranché, sauce au poivre (à part) <i>Sliced grilled beef tenderloin (Argentina), pepper sauce on the side</i>	49
TOMAHAWK Belle pièce de bœuf (<i>Australie</i>) à l'os pour 2 personnes (environ 1,2kg) <i>Nice piece of beef (Australia) on the bone, for 2 people (approximately 1,2kg)</i>	165

Pesce

SALMONE "BÖMLO" Pavé de saumon d'exception issu d'un petit élevage <i>Exceptional salmon steak from a small farm</i>	32
TONNO AL PISTACCHIO 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>	39
POLPO Poulpe, crème de pomme de terre à l'ail <i>Octopus, potato and garlic cream</i>	29
LA SOGLIOLA Très belle sole <i>Dover sole</i>	65

Accompagnement au choix - Side dishes:

(Garniture supplémentaire 8 €) - (Additional side 8 €)

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

* Provenance de nos viandes - Veau : Hollande

Pizze

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

Pizze Bianche

TARTUFO Crème de ricotta et truffe, mozzarella fior di latte, truffe noire de saison <i>Ricotta and truffle cream, mozzarella fior di latte, black seasonal truffle</i>	39
EMILIANA Crème de ricotta, pesto de pistaches, mozzarella fior di latte, mortadella al pistacchio, stracciatella et pistaches concassées <i>Ricotta cream, pistachio pesto, mozzarella fior di latte, mortadella al pistacchio, stracciatella and crushed pistachios</i>	22
FORMAGGISSIMA Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, Parmigiano Reggiano <i>Ricotta cream, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, Parmigiano Reggiano</i>	22

Ingédient supplémentaire - All Extras : 2€

Parme - Stracciatella - Mozzarella di Bufala - Bresaola : 6€

Dolci

MILLE-FEUILLE Servi avec son caramel beurre salé maison <i>Mille-feuille served with its homemade salted butter caramel</i>	16
TORTA AL LIMONE Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	16
CHOUQUETTE 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>	16
TIRAMISÙ CLASSIQUE ou TIRAMISÙ DE SAISON <i>Classic tiramisù or seasonal tiramisù</i>	15
PAIN PERDU Servi avec des fruits rouges et une boule de glace vanille <i>French toast served with red fruits and a scoop of vanilla ice cream</i>	15
MCELLEUX AU CHOCOLAT Servi avec sa boule de glace vanille <i>Chocolate cake served with a scoop of vanilla ice cream</i>	15
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON Assiette de fruits de saison préparés à la demande (pour 2 personnes) <i>Plate of seasonal fruits prepared on demand (for 2 people)</i>	32
SORBETTI / GELATI (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>	12

"Nos desserts Signature"

DOLCE VITA Tiramisù, tiramisù de saison, torta al limone, mille-feuille <i>Tiramisù, torta limone, mille-feuille, chocolate cake</i>	55
MACEDONIA DI FRUTTA Grande assiette de fruits de saison préparés à la demande <i>Large plate of seasonal fruits prepared on demand</i>	55
DOLCE Cesar Assortiment de fruits frais de saison, tiramisù de saison et tiramisù classique <i>Fresh seasonal fruits assortment, seasonal tiramisù and classic tiramisù</i>	55



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 céréales
Cereals containing gluten and products made from 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

Horaires d'ouverture :

Tous les jours de 11h30 à 00h

Opening hours: Everyday from 11. 30am to midnight

12, avenue de Wagram - 75008 Paris

www.cesar-restaurant.com

+33 (0)1 42 27 69 82

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.