

*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 125g accompagnée de tomates cerises et “son fameux vinaigre balsamique caramélisé maison” **24**

*Burrata 125g with cherry tomatoes and “its famous homemade caramelised balsamic vinegar”*

**BURRATA AL TARTUFO** Burrata 300g à la truffe (mozzarella typique des Pouilles) accompagnée de tomates cerises et “son fameux vinaigre balsamique caramélisé maison” **49**

*Truffle burrata 300g cherry tomatoes and “its famous homemade caramelised balsamic vinegar”*

**VELLUTATA DI ZUCCA** Velouté de potimarron, ricotta fumée **16**

*Pumpkin soup, smoked ricotta*

**ASPARAGI** Asperges vertes, crème de parmesan et ricotta fumée **19**

*Green asparagus, parmesan cream, and smoked ricotta*

**VITELLO TONNATO** Veau cuit à basse température, sauce crémeuse au thon, câpres, pickles d'oignons, croûtons **26**

*Veal scallop, creamy tuna sauce, capers, onions pickles, croutons, fresh herbs*

**CARPACCIO DI MANZO** Filet de boeuf mûré, roquette, parmesan, tomates cerises, huile d'olive citronnée **25**

*Matured beef file, arugula, parmesan, cherry tomatoes, lemon-flavored olive oil*

**PIZZETTA AL TARTUFO** Mini pizzas à base de truffe, mozzarella et truffe noire de saison **36**

*Mini pizzas with fresh truffle cream, mozzarella and seasonal black truffle*

**GAMBERETTI FRITTI** Crevettes tempura, sauce spicy mayo **28**

*Fried shrimps tempura style with spicy mayo*

**TARTARE DI TONNO** Tartare de thon et avocat **29**

*Tuna tartar with avocado*

**SALMONE AFFUMICATO** Coeur de saumon fumé tranché, aneth, crème citronnée et blinis **32**

*Sliced smoked salmon, dill, lemon cream and blinis*

**CAVIALE** Caviar Oscietre Impérial de Sologne, blinis (30g) **120**

*30g Oscietre Imperial caviar from Sologne with blinis*

## Insalate

**INSALATA César** Sucrine, blancs de poulet panés, croûtons, Parmigiano Reggiano, sauce “César” maison **24**

*Sucrine, breaded chicken breast, Parmigiano Reggiano, croutons, homemade “César” sauce*

**INSALATA DI SPINACI** Pousses d'épinard, radis, ricotta fumée, neige de choux-fleurs, vinaigrette truffée **24**

*Spinach salad, radishes, smoked ricotta, cauliflower snow, truffle vinaigrette*

**INSALATA KING CRAB** Cœur de laitue, King crab, avocat, grenade, huile d'olive, citron **49**

*Lettuce heart, King crab, avocado, pomegranate, olive oil, lemon*

# 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 **39**  
*Homemade ravioli stuffed with burrata and ricotta cheese, truffle cream, seasonal black truffle*
- RAVIOLI NERI** Ravioli noirs "maison" farcis au homard (américain), crevettes et ricotta, sauce rose aux crustacés maison **39**  
*Homemade black ravioli stuffed with lobster (American), shrimp and ricotta in a pink sauce with homemade shellfish*
- LINGUINE ALL' ASTICE** Demi homard (américain) décortiqué, tomate cerise, bisque de homard maison et basilic frais **45**  
*Shucked half lobster (American) with homemade lobster, bisque and fresh basil*
- PENNE STELLA** Pâtes à la crème de parmesan et sauge, flambées au Cognac dans sa meule de parmesan, préparées devant vous ! **39**  
*Pasta with parmesan cream and sage, flambée with Cognac in a wheel of parmesan cheese, prepared in front of you !*

- SPAGHETTI ALLA CARBONARA** Guanciale (porc séché et aromatisé aux herbes), jaune d'œuf, Parmigiano Reggiano **25**  
*Guanciale (dried pork flavoured with herbs), egg yolk, Parmigiano Reggiano*
- SPICY RIGATONI** Rigatoni à la sauce rosée (crème et sauce tomate) légèrement relevée, tomates cerises **23**  
*Spicy rigatoni with a lightly spiced rosé sauce (cream and tomato sauce)*
- PACCHERI AL RAGU DI VITELLO** Paccheri au ragoût de veau, champignons et sauce rosée **25**  
*Paccheri with veal ragout, mushrooms and a pink sauce*
- LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI** Pâtes aux palourdes, tomates cerises, ail et persil, vin blanc (servies en papillote) **35**  
*Pasta with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley, stewed white wine (served en papillote)*
- TAGLIATELLE AL KING CRAB** Tagliatelles fraîches maison, king crab, tomates cerises **49**  
*Fresh homemade tagliatelle, king crab, cherry tomatoes*

# Risotto

- RISOTTO AI GAMBERONI** Risotto aux gambas (mantecato al burro e Parmigiano) **38**  
*Prawn Risotto (mantecato al burro e Parmigiano)*

## Carni

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

## Carni Alle Braise

*"Viande cuite à la braise"*

<b>NOIX D'ENTRECÔTE "BLACK ANGUS"</b> Entrecôte ( <i>Argentina</i> ) grillée à la braise, tranchée, sauce au poivre (à part) <i>Sliced grilled rib eye steak (Argentina), pepper sauce on the side</i>	<b>47</b>
<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b> Filet de bœuf ( <i>Argentina</i> ) grillé à la braise, tranché, sauce au poivre (à part) <i>Sliced grilled beef tenderloin (Argentina), pepper sauce on the side</i>	<b>49</b>
<b>WAGYU DE KAGOSHIMA</b> Faux filet de boeuf Wagyu A5 de Kagoshima (Japon) pour 2 personnes (300 gr) <i>Kagoshima A5 Wagyu beef (Japan) for 2 people (300 gr)</i>	<b>165</b>

## Pesù

<b>POLPO</b> Poulpe, crème de pomme de terre à l'ail <i>Octopus, potato and garlic cream</i>	<b>29</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>39</b>
<b>BRANZINO</b> Filet de bar doré au four <i>Oven-baked golden sea bass fillet</i>	<b>39</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 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>     |

## Pizze

<b>MARGHERITA</b> Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh basil</i>	<b>17</b>
<b>DIAVOLA</b> Sauce tomate, mozzarella 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, 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>	<b>25</b>
<b>TARTUFO</b> 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>	<b>39</b>

*Ingédient supplémentaire - All Extras : 2€*

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

## Dolci

<b>MILLE-FEUILLE</b> Servi avec son caramel beurre salé maison <i>Mille-feuille served with its homemade salted butter caramel</i>	16
<b>TORTA AL LIMONE</b> Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	16
<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>	16
<b>TIRAMISÙ CLASSIQUE</b> ou <b>TIRAMISÙ DE SAISON</b> <i>Classic tiramisù or seasonal tiramisù</i>	15
<b>PAIN PERDU</b> 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
<b>MÛELLEUX AU CHOCOLAT</b> Servi avec sa boule de glace vanille <i>Chocolate cake served with a scoop of vanilla ice cream</i>	15
<b>ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON</b> 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
<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>	12

### "Nos desserts Signature"

<b>DOLCE VITA</b> Tiramisù, tiramisù de saison, torta al limone, mille-feuille <i>Tiramisù, torta limone, mille-feuille, chocolate cake</i>	55
<b>MACEDONIA DI FRUTTA</b> Grande assiette de fruits de saison préparés à la demande <i>Large plate of seasonal fruits prepared on demand</i>	55
<b>DOLCE César</b> 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](http://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.*