



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” **22**

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

LA BURRATA AL TARTUFO Burrata 300 gr à la truffe accompagnée de tomates cerises et “son fameux vinaigre balsamique caramélisé maison” **49**

Truffle burrata 300 gr with cherry tomatoes and “its famous homemade caramelised balsamic vinegar”

ANTIPASTI DI LEGUMI Légumes grillés et marinés à l’huile d’olive, mozzarella di bufala **22**

Grilled and marinated vegetables in olive oil with mozzarella

MOZZARELLA IN CARROZZA Beignets de mozzarella frits servis avec une sauce tomate maison **15**

Fried mozzarella fritters served with homemade tomato sauce

PROSCIUTTO MELONE Fines tranches de jambon de Parme servies avec du melon frais **22**

Thin slices of Parma ham served with fresh melon

POLPETTINE ALLA SICILIANA Boulettes de viande de boeuf à la sauce tomate maison **19**

Beef meatballs with homemade tomato sauce

CARPACCIO DI MANZO Filet de boeuf finement tranché, roquette, parmesan, tomates cerises, huile d’olive citronnée **21**

Thin beef fillet slices, arugula, parmesan, cherry tomatoes, lemon-flavored olive oil

PIZZETTA AL TARTUFO Mini pizzas à base de crème de truffe, crème, mozzarella et truffe noire de saison **28**

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

TARTARE DI SALMONE Tartare de saumon et avocat **22**

Salmon tartare with avocado

GAMBERETTI FRITTI Crevettes tempura, sauce spicy mayo **26**

Fried shrimps tempura style with spicy mayo

CALAMARI FRITTI Calamars frits, sauce tartare **21**

Fried squid with tartare sauce

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 ESTATE Salade fraîche de pastèque, concombre, feta, tomates cerises et menthe **21**

Fresh watermelon salad with cucumber, feta, cherry tomatoes and mint

INSALATA FRESCA Cœur de laitue, crevettes, concombre, mangue, avocat, et radis **22**

Heart of lettuce, shrimp, cucumber, mango, avocado, and radish

Pasta

SPAGHETTI ROMEO Spaghetti à la sauce tomate maison, stracciatella fondante et basilic frais <i>Spaghetti with homemade tomato sauce, creamy stracciatella and fresh basil</i>	21
LASAGNE BOLOGNESE Lasagnes au four garnies de ragù bolognais, béchamel et parmesan <i>Oven-baked lasagna with Bolognese ragù, béchamel and parmesan</i>	24
TAGLIATELLE ALFREDO Tagliatelle à la crème, blancs de poulet, parmigiano reggiano <i>Tagliatelle with cream sauce, chicken, parmigiano reggiano</i>	24
SPICY RIGATONI Rigatoni à la sauce rosée légèrement relevée à la vodka <i>Rigatoni with a lightly spiced pink vodka sauce</i>	23
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Guanciale (porc séché aromatisé aux herbes), jaune d'œuf, parmigiano reggiano <i>Guanciale (dried pork flavoured with herbs), egg yolk, parmigiano reggiano</i>	21
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI Pâtes aux palourdes, tomates cerises, ail et persil, vin blanc <i>Pasta with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley, stewed white wine</i>	26
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE Spaghetti aux fruits de mer (selon arrivage), sauce tomate maison, ail et persil <i>Seafood spaghetti (depending on availability), homemade tomato sauce, garlic and parsley</i>	35

"Nos Plats Signature"

PENNE STELLA Pâtes à la crème et sauge, flambées au Cognac dans sa meule de fromage (grana padano), préparées devant vous! <i>Pasta with cream and sage, flambée with Cognac in a cheese wheel (grana padano), prepared in front of you!</i>	35
RAVIOLONE GIULIETTA Raviolis farcis à la ricotta, sauce à la crème de truffe, truffe noire de saison <i>Ravioli filled with burrata and ricotta cheese, black truffle cream, black truffle</i>	32
RAVIOLI NERI Ravioli noirs maison farcis au homard (<i>Américain</i>), crevettes et ricotta, sauce rose aux crustacés maison <i>Black ravioli stuffed with lobster (American), shrimp and ricotta in a homemade pink sauce with shellfish</i>	39
LINGUINE ALL' ASTICE Demi homard (<i>Américain</i>) décortiqué, tomate cerise, bisque de homard maison et basilic frais <i>Shucked half lobster (American) with homemade lobster, bisque and fresh basil</i>	45

Supplément truffe / Extra truffle +10

Risotto

RISOTTO AI GAMBERONI Risotto aux gambas <i>Prawn Risotto</i>	38
--	-----------

Carni

SCALOPPA ALLA MILANESE Escalope de veau panée à la milanaise <i>Veal escalope Milanese</i>	28
SCALOPPINA DI POLLO Escalope de poulet grillé, servie avec tomates cerises et roquette <i>Grilled chicken escalope served with cherry tomatoes and arugula</i>	22
SCALOPPA PUCCINI Escalope de veau, crème, champignons, oignons, moutarde <i>Veal escalope, cream, mushrooms, onions, mustard</i>	33

Carni Alle Braie

NOIX D'ENTRECÔTE "BLACK ANGUS" 250gr Entrecôte (<i>Australie</i>) grillée à la braise, tranchée, sauce au poivre (à part) <i>Sliced grilled rib eye steak (Australie), 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 (1,2 kg) <i>Nice piece of beef (Australia) on the bone, for 2 people (1,2kg)</i>	145

Pesce

SALMONE "BÖMLO" Pavé de saumon d'exception issu d'un petit élevage <i>Exceptional salmon steak from a small farm</i>	27
POLPO Poulpe, crème de pomme de terre à l'ail <i>Octopus, potato and garlic cream</i>	25
BRANZINO Filet de bar doré au four <i>Oven-baked golden sea bass fillet</i>	31
GAMBERONI ALLA GRIGLIA Grandes gambas rôties <i>Roasted king prawns</i>	42

Accompagnement au choix / *Side dishes* :
(Garniture supplémentaire 8€) - (*Additional side 8€*)

- Frites maison *Homemade French fries*
- Purée maison *Mashed potatoes*
- Haricots verts *French style green beans*
- Cœur de sucrine, parmesan *Sucrine heart, parmesan cheese*

- Riz *Rice*
- Penne al Pomodoro *Pasta with tomato sauce*
- Penne all' Arabiata *Pasta with spicy tomato sauce*
- Linguine à la crème *Linguine with cream sauce*

Pizze

MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh basil</i>	16
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>	20
PARMIGIANA Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, parmigiano reggiano <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, eggplant, parmigiano reggiano</i>	19
DIAVOLA Sauce tomate, mozzarella fior di latte, 'Nduja et saucisses pimentées <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, 'Nduja and spicy sausages</i>	21
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>	22
PESTO VERDE BRUSCHETTA Pesto de basilic, mozzarella fior di latte, dés de tomates concassées façon bruschetta <i>Basilic pesto, mozzarella fior di latte, bruschetta-style diced tomatoes</i>	21

Pizze Bianche

FOCACCIA Pain Italien <i>Italian bread</i>	10
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>	28
FORMAGGISSIMA Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano <i>Ricotta cream, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano</i>	21

Ingrédient supplémentaire / Extra ingredient : 2€
Parme - Stracciatella - Mozzarella di Bufala - Bresaola : 6€

Dolce

CHEESECAKE SPECULOS Servi avec son coulis de fruits rouges <i>Cheesecake served with its red fruits coulis</i>	16
TORTA ALLE FRAGOLE MERINGATA Tarte à la fraise meringuée <i>Strawberry 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
MËLLEUX AU CHOCOLAT Servi avec sa boule de glace vanille <i>Chocolate cake served with a scoop of vanilla ice cream</i>	15
PAVLOVA Meringue maison, crème légère pistache, chantilly vanille, sorbet framboise et framboises fraîches <i>Homemade meringue, light pistachio cream, vanilla whipped cream, raspberry sorbet and fresh raspberries</i>	16
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>	49
MACEDONIA DI FRUTTA Grande assiette de fruits de saison préparés à la demande <i>Large plate of seasonal fruits prepared on demand</i>	49
DOLCE César Assortiment de fruits frais de saison, tiramisù de saison et tiramisù classique <i>Fresh seasonal fruits assortment, seasonal tiramisù and classic tiramisù</i>	49



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.