



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” <i>Burrata 125 gr with cherry tomatoes and “its famous homemade caramelised balsamic vinegar”</i>	22
LA BURRATA AL TARTUFO Burrata 300 gr à la truffe accompagnée de tomates cerises et “son fameux vinaigre balsamique caramélisé maison” <i>Truffle burrata 300 gr with cherry tomatoes and “its famous homemade caramelised balsamic vinegar”</i>	49
MINISTRONE CON PASTA Soupe italienne traditionnelle aux légumes de saison, petites pâtes et herbes fraîches <i>Traditional Italian soup with seasonal vegetables, small pasta and fresh herbs</i>	18
MELANZANE ALLA PARMIGIANA Gratin d’aubergine <i>Eggplant gratin</i>	18
MOZZARELLA IN CARROZZA Beignets de mozzarella frits servis avec une sauce tomate maison <i>Fried mozzarella fritters served with homemade tomato sauce</i>	16
POLPETTINE ALLA SICILIANA Boulettes de viande de boeuf à la sauce tomate maison <i>Beef meatballs with homemade tomato sauce</i>	19
CARPACCIO DI MANZO Filet de boeuf finement tranché, roquette, parmesan, tomates cerises, huile d’olive citronnée <i>Thin beef fillet slices, arugula, parmesan, cherry tomatoes, lemon-flavored olive oil</i>	23
TARTARE DI SALMONE Tartare de saumon et avocat <i>Salmon tartare with avocado</i>	25
GAMBERETTI FRITTI Crevettes tempura, sauce spicy mayo <i>Fried shrimp tempura style with spicy mayo</i>	26
CALAMARI FRITTI Calamars frits, sauce tartare <i>Fried squid with tartare sauce</i>	21
PIZZETTA AL TARTUFO Mini pizzas à base de crème de truffe, crème, mozzarella et truffe noire de saison <i>Mini pizzas with cream and truffle cream, mozzarella and seasonal black truffle</i>	32

Insalate

INSALATA César Sucrine, poulet pané, croûtons, parmigiano reggiano, sauce César maison <i>Sucrine, breaded chicken, croutons, parmigiano reggiano, homemade “César” sauce / supplement</i>	27
--	-----------

Assemblage minute et préparation sous vos yeux pour préserver toute sa fraîcheur et sa gourmandise...
Assembled and prepared in front of you, ensuring optimal freshness and flavor...

INSALATA DI POLPO Salade de poulpe tiède, pommes de terre, olives taggiasche, tomates cerises, roquette <i>Warm octopus salad with potatoes, taggiasca olives, cherry tomatoes, arugula</i>	29
INSALATA DI ASTICE Sucrine, homard, avocat, huile d’olive citronnée, citron caviar <i>Romaine lettuce, lobster, avocado, lemon-infused olive oil, lemon caviar</i>	35

Pasta

Signatures

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
RAVIOLI NERI Ravioli noirs maison farcis au homard, crevettes et ricotta, sauce rose aux crustacés maison <i>Black ravioli stuffed with lobster, shrimp and ricotta in a homemade pink sauce with shellfish</i>	39
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, truffle cream, seasonal truffle</i>	32
LINGUINE ALL'ASTICE Demi homard décortiqué, tomate cerise, bisque de homard maison et basilic frais <i>Shucked half lobster with homemade lobster bisque and fresh basil</i>	45

Supplément truffe / Extra truffle +20

SPICY RIGATONI Rigatoni à la sauce rosée légèrement relevée à la vodka <i>Rigatoni with a lightly spiced pink vodka sauce</i>	23
SPAGHETTI POLPETTINE Spaghetti à la sauce tomate maison servis avec des boulettes de bœuf <i>Spaghetti with homemade tomato sauce served with beef meatballs</i>	22
PACCHERI AL BRANZINO Paccheri au bar, tomates cerises, thym et olives taggiasche <i>Paccheri with sea bass, cherry tomatoes, thyme and taggiasca olives</i>	32
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 Tagliatelles à la crème, blancs de poulet, parmigiano reggiano <i>Tagliatelle with cream, chicken, parmigiano reggiano</i>	24
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>	23
TAGLIATELLE SALMONE Tagliatelles au saumon fumé, pistaches, zeste de citron <i>Smoked salmon tagliatelle with pistachios and lemon zest</i>	25
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>	29
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

Risotto

RISOTTO AL LIMONE E CAPESANTE Risotto crémeux au citron, noix de Saint-Jacques poêlées et zeste de citron <i>Creamy lemon risotto with seared scallops and lemon zest</i>	36
---	-----------

Carni Alla Brace

Nos viandes sont grillées au charbon pour une cuisson intense et un goût inimitable
Our meats are charcoal-grilled for an intense cooking and an inimitable taste

NOIX D'ENTRECÔTE "BLACK ANGUS" 250gr Entrecôte grillée à la braise, tranchée, sauce au poivre (à part) <i>Sliced grilled rib eye steak, pepper sauce on the side</i>	47
FILETTO ALLA GRIGLIA Filet de bœuf grillé à la braise, tranché, sauce au poivre (à part) <i>Sliced grilled beef tenderloin, pepper sauce on the side</i>	49
TOMAHAWK Belle pièce de bœuf à l'os pour 2 personnes (1,2 kg) <i>Nice piece of beef on the bone, for 2 people (1,2kg)</i>	145

Carni

SCALOPPA ALLA MILANESE Escalope de veau panée à la milanaise <i>Veal escalope Milanese</i>	28
SCALOPPA PUCCINI Escalope de veau, crème, champignons, oignons, moutarde <i>Veal escalope, cream, mushrooms, onions, mustard</i>	33
POLLO ALLE MORCHELLE Poulet entier ou demi-poulet rôti, sauce aux morilles (servie à part) <i>Whole or half roasted chicken, morel mushroom sauce (served on the side)</i>	34 / 65

Pesce

SALMONE "BÖMLO" Pavé de saumon d'exception issu d'un petit élevage <i>Exceptional salmon steak from a small farm</i>	29
BRANZINO Filet de bar doré au four <i>Oven-baked golden sea bass fillet</i>	34
ASTICE ARROSTO Homard entier rôti au four <i>Whole roasted lobster</i>	65
LA SOGLIOLA Très belle sole Meunière cuite au four <i>Oven-baked sole Meunière</i>	75

Accompagnements au choix / Side dishes :

- Frites maison <i>Homemade French fries</i>	8	- Riz <i>Rice</i>	8
- Frites maison à la truffe <i>Homemade truffle French fries</i>	18	- Penne al Pomodoro <i>Pasta with tomato sauce</i>	8
- Purée maison <i>Mashed potatoes</i>	8	- Haricots verts <i>French style green beans</i>	8
- Purée maison truffée <i>Truffle mashed potatoes</i>	18	- Penne all'Arrabbiata <i>Pasta with spicy tomato sauce</i>	8
- Cœur de sucrine, parmesan <i>Sucrine heart, parmesan cheese</i>	8	- Linguine à la crème <i>Linguine with cream sauce</i>	8

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
SALMONE Crème fraîche, saumon fumé, zeste de citron et ciboulette <i>Cream, smoked salmon, lemon zest and chives</i>	27
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 : 6€

Dolci

Signatures

CHEESECAKE SPECULOS Servi avec son coulis de fruits rouges <i>Cheesecake served with its red fruits coulis</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 DE SAISON Tiramisu mangue fait minute sous vos yeux <i>Seasonal mango tiramisu prepared à la minute in front of you</i>	17
TIRAMISÙ CLASSIQUE Tiramisu classique <i>Classic tiramisu</i>	17
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

TORTA AL LIMONE MERINGATA Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	16
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

À partager / To share

DOLCE VITA Tiramisu classique, tiramisu de saison, torta al limone, cheesecake <i>Classic tiramisu, seasonal tiramisu, lemon meringue pie, cheesecake</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, tiramisu de saison et tiramisu classique <i>Fresh seasonal fruits assortment, seasonal tiramisu and classic tiramisu</i>	49



Origines de nos viandes et poissons
Origins of our meats and fish

Homard : Américain / *Lobster : American*
Entrecôte : Australie / *Ribeye : Australia*
Filet de boeuf : Argentine / *Beef fillet : Argentina*
Tomahawk : Australie / *Tomahawk : Australia*

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

12, avenue de Wagram - 75008 Paris
www.cesar-restaurant.com
+33 (0)1 42 27 69 82

Horaires d'ouverture :
Tous les jours de 11h30 à 00h
Everyday from 11.30am to midnight

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.