

# BISTROT DE LA PLACE

## CRUDI E OSTRICHE FRANCESI

RAW AND FRENCH OYSTERS

<b>Plateau di ostriche e crostacei</b> .....	<b>30</b>
<i>6 ostriche, 2 gambas, 4 lumache di mare <sup>2,14</sup></i>	
<i>Oysters and shellfish plateau</i>	
<b>Plateau grande di ostriche e crostacei</b> .....	<b>55</b>
<i>8 ostriche, 4 gambas, 8 lumache di mare, gamberetti grigi, 2 scampi <sup>2,14</sup></i>	
<i>Oysters and shellfish large plateau</i>	
<b>3 Ostriche<sup>14</sup> / Oysters</b> .....	<b>15</b>
<b>6 Ostriche<sup>14</sup> / Oysters</b> .....	<b>28</b>
<b>12 Ostriche<sup>14</sup> / Oysters</b> .....	<b>56</b>
<b>Tartare di salmone con agrumi e insalata <sup>4,7</sup></b> .....	<b>23</b>
<i>Salmon tartare with citrus and salad</i>	

## ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL STARTERS

<b>Croque monsieur <sup>1,3,7,10</sup></b> .....	<b>11,5</b>
<i>Pain de mie fatto in casa, besciamella, prosciutto cotto e Emmental</i>	
<i>Ham, melted cheese, bechamel sauce</i>	
<b>Toast avocado e salmone <sup>1,3,4,7,10</sup></b> .....	<b>14,5</b>
<i>Toast di pane nordico con guacamole, uovo pochè e salmone affumicato</i>	
<i>Toast with guacamole, egg and smoked salmon</i>	
<b>Antipasto misto Francese <sup>1,7</sup></b> .....	<b>32</b>
<i>Degustazione di 4 salumi, 4 formaggi e foie gras</i>	
<i>Tasting of homemade cold cuts, cheeses and foie gras</i>	
<b>Foie gras <sup>1,7</sup></b> .....	<b>15</b>
<i>Terrina di foie gras d'anatra fatta in casa</i>	
<i>servita con pane tostato e cipolle rosse caramellate</i>	
<i>Foie gras terrine, served with toast and caramelized red onions</i>	
<b>Salmone affumicato <sup>1,4,7</sup></b> .....	<b>22,5</b>
<i>Salmone affumicato in casa al legno di faggio,</i>	
<i>pane nordico e "crème fraîche" alle erbe</i>	
<i>Smoked salmon, nordic bread and "crème fraîche" with herbs</i>	
<b>Selezione di formaggi <sup>7</sup></b> .....	<b>20,5</b>
<i>Serviti con marmellata fatta in casa e miele</i>	
<i>Cheeses selection served with homemade jam and honey</i>	

### ALLERGENI - ALLERGENS

1 Cereali - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte - 8 Frutta a guscio  
9 Sedano - 10 Senape - 11 Semi di sesamo - 12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi

## PIATTI PRINCIPALI DELLA TRADIZIONE

### TRADITIONAL MAIN DISHES

<b>Blanquette de veau</b> <sup>1,7,10</sup> .....	23
<i>Vitella con crema di latte, carote, funghi con riso bianco</i>	
<i>Overcooked veal with cream, carrots, mushrooms and white rice</i>	
<b>Bœuf Bourguignon</b> <sup>1,7,8</sup> .....	23
<i>Guancia di manzo cotta per 7 ore al vino rosso di borgogna con purè</i>	
<i>Braised beef's cheek with burgundy red wine served with mashed potatoes</i>	
<b>Brandade di baccalà</b> <sup>4,7</sup> .....	19
<i>Baccalà mantecato con olive nere, aglio, prezzemolo e purè</i>	
<i>Codfish filet with black olive, garlic, and mashed potatoes</i>	
<b>Ratatouille (Verdure miste)</b> .....	12
<i>Mixed vegetables</i>	

### GALETTE

<b>Complète</b>   Prosciutto colto, Emmental e uovo pochè <sup>3,7,10</sup> .....	13,5
<i>Ham, cheese, poached egg</i>	
<b>Salmone</b>   Salmone affumicato in casa, avocado e "crème fraiche" <sup>3,4,7,10</sup> ...	14,5
<i>Homemade smoked salmon, avocado and "crème fraiche"</i>	
<b>Brie</b>   Coppa, Brie e cipolle caramellate <sup>3,7,10</sup> .....	12,5
<i>Coppa ham, Brie, caramelized onions</i>	
<b>Vegetariana</b>   Ratatouille di verdure miste <sup>3,7,10</sup> .....	13,5
<i>Mixed vegetables</i>	

### CRÊPES

<b>Burro salato e zucchero di canna</b> <sup>1,3,5</sup> .....	7,5
<i>Salted butter and brown sugar</i>	
<b>Cioccolato</b>   Chocolate .....	8,5
<b>Caramello e burro salato</b> <sup>1,3,5</sup> .....	9
<i>Caramel and salted butter</i>	
<b>Flambée al Grand Marnier (se disponibile)</b> <sup>1,3,5</sup> .....	10
<i>Flambeed crêpe at Grand Marnier</i>	
<b>Pasticceria del giorno</b>   Pastry of the day <sup>1,3,7</sup> .....	10

### NOSTRA BRASSERIE "PARIGINA"

<b>Croque Gourmet</b> <sup>1,3,7,10</sup> .....	1 pz ... 15,5
<i>Toast della tradizione francese con una farcitura</i>	
<i>allo bœuf bourguignon o alla blanquette di vitella</i>	
<i>o al salmone gravelax o di tartiflette (secondo disponibilità del giorno)</i>	
<i>Toast with our most celebrate recipes: bourguignon or blanquette</i>	
<i>or gravelax's salmon or tartiflette (availability on the day)</i>	
<b>Degustazione di due quiche</b> <sup>1,3,4,7,10</sup> .....	17,5
<i>Duo of quiches from our oven</i>	
<b>Insalata del giorno</b> .....	17
<i>Salad of the day</i>	