



BISTROT
DE LA PLACE

MENU
À LA
CARTE



BISTROT
DE LA PLACE

SNACK

Omelette complète ^{3,7,10} 10,50
Prosciutto cotto e Emmental
Omelette with ham and cheese

Omelette ai funghi ^{3,7,10} 11,50
Mushrooms omelette

Croque Monsieur ^{1,3,7,10} 11,00
Pain de mie fatto in casa, besciamella,
prosciutto cotto e emmental
*French toast made of pain de mie with ham,
melted cheese, béchamel sauce*

Duo di quiches ^{1,3,4,7,10} 14,00
Duo of Quiches from our oven

Toast avocado salmone ^{1,4} 13,00
Pane nero del nostro forno con guacamole
fatto in casa e salmone affumicato con legno di faggio
*Black bread from our bakery with guacomole
and homemade smoked salmon*

Formula Parigino ^{1,3,7,10} 16,00
Toast della tradizione francese a scelta
con una farcitura tradizionale francese
+ patatine fritte o dolce + acqua
*Toast of the day with one of our most famous recipes
+ french fries or dessert and water*

Formula Galette 15,00
(solo a pranzo) da martedì a venerdì
Una galette a scelta + caffè + pane e acqua
A galette of your choice, coffee, bread and water (lunch only)

Formula Insalata 17,00
(solo a pranzo) da martedì a venerdì
Insalata a scelta + caffè + pane e acqua
A salad of your choice, coffee, bread and water (lunch only)

BISTROT
DE LA PLACE

PER INIZIARE

Foie gras ^{1,7} 18,00
Terrina di foie gras d'anatra fatta in casa
con Cognac servita con pane tostato
e cipolle rosse caramellate
*Foie gras terrine, served with toast
and caramelized red onions*

Selezione di formaggio francese ⁷ 16,00
Selezione di 3 formaggi francesi
serviti con marmellata fatta in casa e miele
Selection of cheeses served with homemade jam and honey

Antipasto misto francese ^{1,7} 32,00
Degustazione di 4 salumi, 4 formaggi e terrina
Tasting of homemade cold cuts, cheeses and terrine

Tagliere misto 18,00
Affettati e formaggi francesi
Cold cuts and french cheeses

Salmone affumicato ^{1,4,7} 19,00
Salmone affumicato in casa al legno di faggio,
pane nordico e «crème fraîche» alle erbe
Smoked salmon, nordic bread and «crème fraîche»

Antipasto del giorno

Pane del nostro forno e burro francese ^{1,7} 2,50
Bread from our oven and French butter

BISTROT
DE LA PLACE

SECONDI

Bœuf Bourguignon ^{1,7,8} 23,00

Guancia di manzo cotta per 7 ore
al vino rosso di Borgogna con purè
*Braised beef's cheek with burgundy red wine
served with mashed potatoes*

Tartare di carne ^{3,10} 20,00

Filetto di manzo battuto al coltello con cetriolini,
scalogno, capperi, senape, worchester, tabasco,
olio, sale e tuorlo d'uovo
*Minced sirloin steak seasoned with shallot, gherkins, parsley,
capers, Dijon mustard, worcester, tabasco and egg yolk*

Piatto del giorno

Today's special

Tartare di salmone ⁴ 18,00

Salmone con agrumi e avocado
Salmon with agrums and avocado

GALETTE

Complète ^{3,7,10} 13,50

Prosciutto cotto, Emmental e uovo poché
Ham, Emmental's cheese, poached egg

Salmone ^{3,4,7,10} 14,50

Salmone affumicato in casa,
avocado e «crème fraîche»
*Homemade smoked salmon,
avocado and «crème fraîche»*

Seguin ^{3,7,8,10} 14,50

Formaggio di capra, noci e miele
Goast cheese, honey and nuts

BISTROT
DE LA PLACE

INSALATE

Insalata Napoleone ^{1,3,7} 16,00

Petto di pollo su cuore di iceberg, bacon,
pomodorini, scaglie di Comté 30 mesi, maionese
*Chicken breast on iceberg salad, bacon,
cherry tomatoes, Comté flakes 30 months,
Comté mayonnaise and anchovies*

Niçoise ^{3,4,10} 19,00

Tonno tataki al naturale, fagiolini, ravanelli,
pomodorini, alici marinate, uovo sodo condito
con vinaigrette all'aceto bianco e mostarda
*Tuna tataki, green beans, radishes, cherry tomatoes,
marinated anchovies, hard-boiled egg dressed
with white vinegar vinaigrette and mustard*

Salmone ¹⁴ 17,00

Misticanza con pomodorini datterini,
salmone affumicato e ravanelli
*Mixed salad with smoked salmon,
tomatoes cherry and radish*

Insalata di formaggio di capra ^{1,3,7,10} 16,00

Formaggio di capra croccante con misticanza,
noci, cipolle rosse e pere caramellate condite
con vinaigrette all'aceto bianco, mostarda
e topping di glassa all'aceto balsamico
*Panko breaded goat cheese, mixed salad, walnuts,
onions and caramelized pears topped with vinegar,
mustard vinaigrette and balsamic vinegar glaze*

Insalata mista di verdure 12,00

Mixed vegetable salad

Patatine fritte fatte in casa 6,00

Homemade french fries

Ratatouille 8,00

BISTROT DE LA PLACE

DAL MARE

secondo disponibilità dei prodotti

| | |
|--|-------------------|
| Ostriche² | L'una 5,00 |
| Plateau di ostriche e crostacei piccolo² <i>Oyster and shellfish plateau</i> | 30,00 |
| Plateau di ostriche e crostacei grande² <i>Oyster and shellfish large plateau</i> | 55,00 |

CRÊPES ET DESSERTS

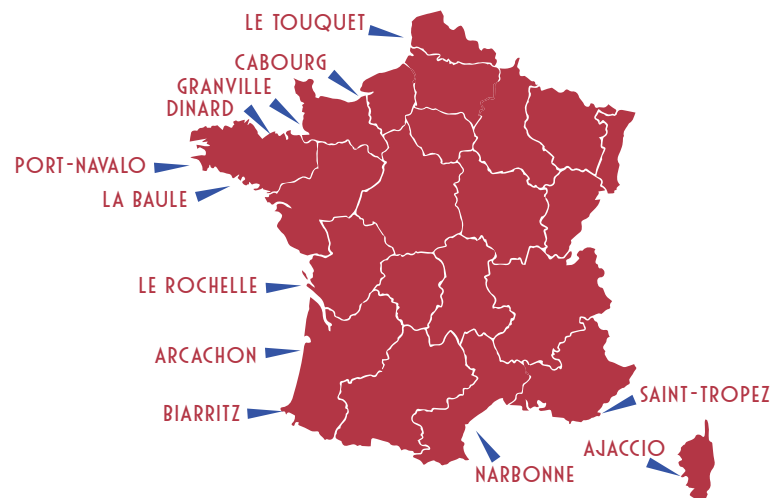
| | |
|---|--------------|
| Crêpe al burro salato e zucchero di canna^{1,3,5} <i>Crêpe with salted butter and brown sugar</i> | 7,50 |
| Crêpe al cioccolato^{1,3,7} <i>Chocolate crêpe</i> | 8,50 |
| Flambée al Grand Marnier^{1,3,5} <i>Flambeed crêpe at Grand Marnier</i> | 10,00 |
| Pasticceria del giorno^{1,3,7,8} <i>Pastry of the day</i> | 10,00 |

ALLERGENI

Nella lavorazione dei nostri piatti sono presenti i seguenti allergeni ed il personale di sala è a vostra completa disposizione per qualsiasi chiarimento necessario:
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
(e tutti i prodotti derivati o a base di tali prodotti)

Tutto il nostro pesce è stato sottoposto
ad un abbattimento rapido (Rec. CE 853/04)

BISTROT DE LA PLACE



*Laissez-vous porter de la Bretagne à la côte d'Azur
avec des produits frais et sélectionnés avec soin en France.*

*Du pain à la farine des Moulins
de Chars au foie gras de canard du Gers, en passant par les fromages
au lait cru de la maison Beillevaire ou le vin rosé de Saint-Tropez.
Sans oublier les huîtres, les viandes et les poissons en direct,
chaque semaine, du marché international de Paris-Rungis.
Tout est fait maison grâce au savoir-faire de nos artisans.
Bienvenue au Bistrot de la Place.*

*Lasciatevi trasportare dalla Bretagna alla Costa Azzurra
con prodotti freschi e selezionati con cura in Francia.*

*Dal pane alla farina dei Moulins de Chars,
al foie gras di anatra del Gers, passando per i formaggi
al latte crudo della maison Beillevaire o al vino rosato
di Saint-Tropez, senza dimenticare le ostriche,
le carni e i pesci freschi ogni settimana provenienti
dal mercato internazionale di Parigi-Rungis.
Tutto è fatto in casa grazie al savoir-faire dei nostri artigiani.
Benvenuti al Bistrot de la Place.*

IL CLUB DEL CARRÉ

Raggiungi la comunità del Carré e iscriviti al nostro club!
Scopri tutte le novità, le serate e gli eventi in esclusiva.
À bientôt!



BISTROT DE LA PLACE

www.bistrotdelaplace.it
Piazza Santiago del Cile 1/2 - Roma
06 86982 374



by

LE CARRÉ  FRANÇAIS

WiFi

Nome rete: **Vodafone-E33743711**
Password: **%Nicizo2o**