LE CAESAR'S

MONTGENEVRE 1850

BY LE PETIT CREUX

Il Menù

Carta delle Bevande

Birre – Bibite – Acqua

Birre alla Spina

Jupiler 5,2°	25 cl	4,00 €	50 cl	7,50 €
Supplemento Picon 18°	3 cl	0,50 €	6 cl	1,00 €

Birre in Bottiglia & Sidro

Jupiler Analcolica 0,0°	25 cl	4,00 €
Pietra IPA 6°	33 cl	6,00 €
Sidro Val de Rance Brut 4,5°	33 cl	5,00 €

Bibite & Succhi di Frutta

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Orangina	33 cl	3,80 €
Oasis Tropical, Lipton Ice Tea	33 cl	3,80 €
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumi	33 cl	3,80 €
Granini Arancia, Mela, Ananas	25 cl	4,00 €

Acqua

Evian naturale	100 cl	5,50 €
San Pellegrino frizzante	100 cl	5,50 €
Perrier frizzante	33 cl	3,80 €

Sciroppi Teisseire

Sciroppo con acqua Pesca, Lampone, Granatina, Orzata, Fragola, Ribes Nero, Limone Acido, Menta, Limone	33 cl	2,50 €

Bevande Calde

Espresso	1,70 €
Caffè Lungo, Macchiato	1,90 €
Caffè Latte, Doppio Espresso, Cioccolata Calda, Tè, Tisane	3,00 €
Cappuccino, Cioccolata con Panna	3,50 €
Vin Brulé, Grog, Green Choc	4,00 €
Irish Coffee	8,00 €

Carta delle Bevande

LE CAESAR'S · MONTGENEVRE 1850 · BY LE PETIT CREUX

Aperitivi – Distillati – Digestivi

Aperitivi

Pastis 51 45°	2 cl	3,00 €
Ricard 45°	2 cl	3,00 €
Kir / Kir Frizzante Ribes Nero, Mora, Pesca · 12,5°	12 cl	3,50 €
Campari 25°	5 cl	5,50 €
Martini Bianco / Rosso 14,5°	5 cl	5,50 €
Americano 14,5°	12 cl	6,50 €
Spritz Aperol, Campari, Limoncello · 12,5°	18 cl	9,00 €

Distillati

Rum Bianco St James 40°	4 cl	8,00 €
Captain Morgan Spiced Gold 35°	4 cl	8,00 €
Vodka Sobieski 37,5°	4 cl	8,00 €
Gin Gordon's 37,5°	4 cl	8,00 €
Whisky William Lawson's 40°	4 cl	8,00 €

Digestivi & Liquori

Génépi Verde 40°	4 cl	7,00 €
Limoncello 25°	4 cl	7,00 €
Grappa 37,5°	4 cl	7,00 €
Baileys 17°	4 cl	7,00 €
Get 27 Verde 17,9°	4 cl	7,00 €
Cognac 40°	4 cl	8,00 €
Chartreuse Verde 55°	4 cl	8,00 €

Carta delle Bevande

Vini & Bollicine

Vino della Casa in Caraffa

Escapade Rosso IGP Vaucluse	25 cl	4,50 €	50 cl	8,00 €
Escapade Rosato IGP Vaucluse	25 cl	4,50 €	50 cl	8,00 €
Escapade Bianco IGP Vaucluse	25 cl	4,50 €	50 cl	8,00 €

Provence

Divine Restanque Rosso IGP Var	75 cl	22,00 €
Divine Restanque Bianco IGP Var	75 cl	22,00 €
Divine Restanque Rosato IGP Var	75 cl	22,00 €
Paradis Essenciel Rosso, bio AOP Coteaux d'Aix	75 cl	25,00 €
Paradis Essenciel Bianco, bio AOP Coteaux d'Aix	75 cl	25,00 €
Paradis Essenciel Rosato, bio AOP Coteaux d'Aix	75 cl	25,00 €

Languedoc-Roussillon

Brescou Chardonnay Bianco IGP Pays d'Oc	75 cl	27,00 €
Brescou Pinot Noir Rosso IGP Pays d'Oc	75 cl	27,00 €

Savoie

Apremont Bianco AOP Vin de Savoie	75 cl	27,00 €

Vallée du Rhône

Vieux Clocher Rosso AOP Vacqueyras	75 cl	36,00 €

Bordelais

Lalande de Pomerol Rosso AOP Lalande de Pomerol	75 cl	39,00 €

Val de Loire

Saint Romble Bianco AOP Sancerre	75 cl	39,00 €

Champagne & Spumanti

Charles du Roy Brut vino spumante	75 cl	23,00 €
Charles Mignon Premier Cru AOP Champagne	75 cl	80,00 €

Antipasti

Foie Gras fatto in casa ---------- **18,00 €**

Foie gras mi-cuit, sale di Guérande, cipolle caramellate e confettura di fichi.

Torta Salata Savoiarda fatta in casa ------ **10,00 €**

Patate, pancetta, Reblochon e panna, servita con insalata verde.

Zuppa di Cipolle fatta in casa ---------- **10,00 €**

Cipolle, vino bianco, crostini fatti in casa e formaggio gratinato.

Tagliere di Salumi ---------- **10,00 €**

Tagliere di Salumi & Formaggi ---------- **16,00 €**

Insalate

Salade Paysanne ---------- **15,00 €**

Insalata, pomodoro, petto d'anatra affumicato e crostino di formaggio raclette fuso, pinoli e miele.

Salade Landaise ---------- **15,00 €**

Insalata, pomodoro, petto d'anatra affumicato, crostini fatti in casa e noci tostate.

Salade Niçoise ---------- **13,00 €**

Insalata, pomodoro, tonno, acciughe, uovo sodo, olive e peperoni.

Salade du Berger ---------- **15,00 €**

Insalata, pomodoro e crostino di caprino caldo, pinoli e miele.

Insalata Verde ---------- **6,00 €**

Servizio e tasse inclusi

Secondi Piatti

Costata di Manzo (circa 1 200 g) ---------- **42,00 €**

Servita con patatine fritte o insalata e salsa a scelta (pepe o Roquefort).
Minimo 2 persone, prezzo a persona.

Trancio di Scamone (circa 300 g) ---------- **23,00 €**

Petto d'Anatra (circa 300 g) ---------- **21,00 €**

Tartare di Manzo fatta in casa (circa 180 g) --- **18,00 €**

Bistecca di Scamone (circa 170 g) ---------- **17,50 €**

Svizzera di Manzo (circa 150 g) ---------- **14,00 €**

Contorni: patatine fritte o patata al cartoccio con salsa all'erba cipollina, e insalata verde.

Salsa al pepe, Roquefort o miele -------- **2,00 €**

Menu Bambini · 13,50 €

Prosciutto & Patatine o Nuggets & Patatine
o Svizzera di Manzo & Patatine

2 Gusti di Gelato e 1 Bibita

Servizio e tasse inclusi

Pizze

Da gustare qui o da asporto

Margarita ---------- 10,00 €
Pomodoro, mozzarella, olive, origano.

Prosciutto ---------- 11,00 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, origano.

Funghi ---------- 11,00 €
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, olive, origano.

Regina ---------- 11,00 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, olive, origano.

Capra ---------- 13,00 €
Panna, mozzarella, caprino, miele e noci, olive, origano.

Napoletana ---------- 11,00 €
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, origano.

Spianata ---------- 13,00 €
Pomodoro, mozzarella, spianata e peperoni, olive e origano.

Vegetariana ---------- 13,00 €
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, cipolle, peperoni e olive.

Savoiarda ---------- 13,50 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e formaggio raclette, cipolle, olive e origano.

4 Formaggi ---------- 12,00 €
Pomodoro, mozzarella, caprino, Roquefort, parmigiano, olive e origano.

Tartiflette ---------- 14,00 €
Panna, mozzarella, patate, cipolla, pancetta, Reblochon, olive e origano.

Cruda ---------- 16,00 €
Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, parmigiano, olive e origano.

Suppl. uovo / ingrediente – 1,00 € **Suppl. salumi** ------ 2,00 €

Servizio e tasse inclusi

Specialità

Tartiflette fatta in casa ---------- **16,50 €**

Patate, cipolle, pancetta, panna e Reblochon.

Tartiflette Reale ---------- **19,00 €**

Tartiflette servita con salumi.

Camembert al Forno ---------- **17,00 €**

Camembert al forno, patate e insalata.

Supplemento salumi: 6 €

*Per 2 persone o più (prezzo a persona)

Caésar's Pierrade* ---------- **28,00 €**

3 carni (petto d'anatra, manzo, tacchino), 3 salse (cocktail, aioli, Roquefort), verdure (zucchina, cipolla, peperone, funghi freschi) e patatine fritte.

Fondue Bourguignonne* ---------- **26,00 €**

Manzo, 3 salse, patatine fritte e insalata.

Fondue con Due Carni* ---------- **26,00 €**

Tacchino e manzo, 3 salse, patatine fritte e insalata.

Fonduta Savoiarda* ---------- **22,00 €**

Emmental, Abondance, Comté, aglio e vino bianco, servita con insalata verde.

Fonduta Reale* ---------- **26,00 €**

Fonduta savoiarda, insalata, patate, sottaceti e salumi.

Raclette* ---------- **26,00 €**

Formaggio raclette, patate, sottaceti, insalata e salumi.

Servizio e tasse inclusi

DOLCI

Fromage Blanc ---------- **6,00 €**

Miele, topping di fragole, confettura di mirtilli o crema di castagne.

Crème Brûlée fatta in casa ---------- **6,50 €**

Panna Cotta fatta in casa ---------- **6,50 €**

Tarte Tatin ---------- **7,00 €**

Caramello, panna montata e gelato alla vaniglia.

Banana Flambé ---------- **9,00 €**

Banana flambé al rum, gelato alla vaniglia e panna montata.

Mousse al Cioccolato fatta in casa --- **6,50 €**

Tiramisù fatto in casa ---------- **6,50 €**

Tagliere di Formaggi ---------- **9,00 €**

Servizio e tasse inclusi

Gelati

Gusti

Vaniglia, Cioccolato, Fragola, Caffè, Cocco, Menta e Cioccolato,

Caramello, Malaga,

Ribes Nero, Lampone, Limone, Pera.

1 Gusto	2,50 €	2 Gusti	4,00 €
3 Gusti	5,00 €	Panna montata	2,00 €

Chocolat Liégeois ---------- 7,50 €

Cioccolato fatto in casa, gelato vaniglia e cioccolato, panna montata.

Café Liégeois ---------- 7,50 €

Caffè freddo, gelato vaniglia e caffè, panna montata.

Dame Blanche ---------- 7,50 €

Cioccolato fatto in casa, gelato alla vaniglia e panna montata.

César ---------- 7,50 €

Caramello fatto in casa, gelato vaniglia e caramello, panna montata.

Mont-Blanc ---------- 7,50 €

Crema di castagne, gelato alla vaniglia e panna montata.

Africaine ---------- 7,50 €

Cioccolato fatto in casa, gelato al cocco e panna montata.

Banana Split ---------- 7,50 €

Banana, cioccolato fatto in casa, gelato vaniglia, fragola e cioccolato, panna montata.

Colonel ---------- 7,50 €

Sorbetto al limone e vodka.

Servizio e tasse inclusi