LE CARRÉ FRANÇAIS

Le Carré Français: Уникальная концепция в Италии

Проект разработанный французскими ремесленниками заключается в продвижении необыкновенного места, перекрестка многочисленных профессий вкуса. Таким образом в 2015 году рождается Carré Français. С тех пор предлагаем ежедневно и безпрерывно встречу с хорошим вкусом через 10 специфических секретов производства (“savoir-faire”) что бы подарить вашему вкусу самое лучшее из французской кулинарной традиции:

Бистро, Пекарня, Кондитерская, Круассаны,
Блинная, Сыры, Бар, Винный погреб,
Шампанское и Гастрономия.

Наше бистро: только свежие и домашние блюда.
Наше бистро это выражение творчества и ручного умения наших шеф-поваров. Наши продукты и сырье французские и свежие, выбранные экпертами среди лучших трансальпийских поставщиков.

Например:
- Муку для нашего хлеба поставляет мельница Moulin de Chars расположенная недалеко от Парижа;
- наши дессерты изготавливаются каждый день в собственной лаборатории французским шеф-кондитером и верны французской кондитерской традиции; наши круассаны выпекаются каждое утро с небольшим количеством сливочного масла tourage, используемого только для ремесленных круассанов.
- С нашими сырами можете обойти всю Францию;
- Наши коктейли, уникальные в Риме приготовлены с французскими ароматами.

Открыт каждый день в непрерывном режиме

Завтрак
Обед
Чайный зал
Аперитив
Ужин
После театра

С понедельника по пятницу с 7:00, кухня открыта до 22:30
В субботу с 8:00, кухня открыта до 23:30
В воскресенье с 9:00, кухня открыта до 22:30

☞ АПЕРИТИВ

Устрицы и шампанское € 20
3 Устрицы №2 Бретанские, Нормандские или Аквитанские поданые на льду с домашним хлебом из цельной пшеницы, лимоном, соленым сливочным маслом и бокалом шампанского

Гусиная печенка € 20
Гусиная печенка средней степени готовности, домашние гренки и домашний чатни (chutney “maison”)

Атлантический шифер € 19
Копченый лосось, лимон, домашний хлеб и сливойчное масло

Доска-блюдо с сырами € 19
Ассортимент 4 сезонных французских сыров с домашним хлебом

Доска-блюдо с колбасами € 19
Ассортимент французских колбасных изделий

Выбор соленых тортов нашей пекарни € 19
- Лосось
- Лотарингия (Lorraine) (бекон и сыр)
- Вегетарианская (шпинат и сезонные овощи)

ПОДЕЛИТЬСЯ

Французские устрицы N°2 Бретанские, Нормандские, Аквитанские € 24
6 устриц поданые на льду с домашним хлебом из непросеянной муки, лимоном и солёным сливочным маслом

Фондю Карре (Carré)
Сыр Mont d’Or или сыр Edel de Cléron
поданый горячим, жареный картофель
- С колбасами € 40
- Без колбас € 25

Французская смешанная закуска €29
Большая ардезия с 3 сортами сыра, копченая утиная грудка глиняная миска Карре (Carré), гусиная печенка, колбаса и салями Оверня (Auvergne)

Доска-блюдо Дуэт € 22
Ассортимент французских колбасных изделий и сезонных сыров с домашним хлебом из цельной пшеницы

Клуб Сэндвич € 18
Домашний хлеб, курица, помидор, салат , бекон, крутое яйцо и майонез

Net prices in Euros including taxes and service

☞ ЗАКУСКИ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Улитки € 14
6 улиток с чесночным маслом и петрушкой

Идеальное яйцо € 16
Яйцо приготовленное при температуре 63°,
грибы вёшенка степная, аромат труфеля и сливки

Луковый суп € 12
Подан с ломтиками запечённого домашнего хлеба и
тертым сыром Эменталем

Грибы шампиньоны жареные € 14

Протертый суп из тыквы и моркови € 12
с каштанами и гренками ароматизироваными
черным маслом и карри

Дегустация лосося € 20
Копченый, в татаки и односторонний

Сковорода от садовника(200гр) € 12
5 комбинированных овощей, новый картофель,
пюре из фасоли каннелини, сельдерей,
сушенные помидоры и соломка из цукини

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из морских гребешков € 17
с девственным соусом

Гусиная печенка € 20
Гусиная печенка средней степени приготовления и
домашним чатни (chutney “maison”)

Салат из рыбы ската € 14
на ложе из авокадо и цитрусовых кремов

Ассортимент 3 сыров € 14
Ассортимент 3 сезонных французских сыров

САЛАТЫ

Омар € 22
Теплый омар, свежее манго, мята

Козий салат € 14
Свежий салат, винегрет, гренки с козьем сыром

Ниццкий € 15
Зеленый салат, яйца, зеленая фасоль, анчоусы,
помидоры черри, тунец, черные оливки

Вегетарианский € 14
Смешанный салат, чечевица, фенхель с цитрусовыми,
тертая морковь, авокадо

Net prices in Euros including taxes and service

☞ Наши классические

All our dishes can be served with homemade purée (mashed potatoes), french fries,rice, green salad.

Тартар Карре (Carré) €20
Рубленная говяжая вырезка приправленная шалотом, огурчиками, петрушкой, каперсами, Дижонской горчицей, ворчестером, табаско и яичным желтком

Ягненок Наварин € 26
Баранья лопатка приготовленная на низкой температуре с тимьяном и молодым картофелем, обжареными репой и сельдерем

Пастуший пирог € 20
Слойка из тушеной говядины в пиве, с домашним картофельным пюре запеченным с сыром Эменталем

Говядина Бургиньон € 22
Говяжая щека тушенная в красном вине и моркови

Фондю Карре (Carré) € 40
Сыр Mont d'Or или сыр Edel de Cléron поданый теплым жареный картофель, 4 типа салями, салат

Фирменная треска € 17
Крем из трески с соусом из петрушки и домашним картофельным пюре

Сковорода от садовника (400гр) € 19
5 комбинированных овощей, новый картофель, пюре из фасоли каннелини,
сельдерей, сушенные помидоры и соломка из цукини

наши бургеры

Бургер Карре (Carré) € 20
говяжий гамбургер в 180 гр, хлеб из нашей пекарни, помидор, зеленый салат, лук, сыр и беарнский соус

Бургер из омара € 25
с авокадом и домашним хлебом с чернилами каракатицы

Вегетарианский бургер € 17
Домашняя булочка с запахом шпината и 5 сезонных овощей

Net prices in Euros including taxes and service

БЛЮДА ЗЕМЛИ

Утиная грудка с апельсинами € 22
Резка юго-заподной утки (IGP/DOP) и апельсиновый соус

Верховная курица € 20
Куриная грудка и грибы сморчки
подаваемые с домашним картофельным пюре

Турнедо Россини € 26
Медальон из говяжей вырезки, сокращение красного вина,
ломтик поджареного хлеба, фуа-гра, трюфель

Антрекот € 24
Бифштекс с горчичным соусом,беарнским
и грибами сморчками

Каре ягненка € 28
Рёбра ягненка (180 гр) с молодым картофелем
и овощами ароматизироваными тимьяном

БЛЮДА МОРЯ

Французские устрицы N°2 Бретанские, Нормандские или Аквитанские
поданые на льду с хлебом из цельной пшеницы, лимоном и солёным маслом
3 штуки € 12
6 штук € 24
12 штук € 44

Тартар из лосося € 19
Маринованый лосось в лайме и укропе
со сметаной и зеленом луком

Заморский суп € 26
Лобстер, лосось, мидии, морские гребешки
и домашние гренки из багета

Гребешки с измельченным картофелем € 25

Треска за минуту € 22
с овощами на гриле и соусом из красного перца и манго

Фламбированные кальмары al Ricard € 19
и сушеные помидоры подаваемые с фасолью каннелини

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

Картофельное пюре € 5
Жареный кртофель € 5
Смешаный салат € 5
Жареные овощи € 11
Жареные шампиньоны € 14

Net prices in Euros including taxes and service

☞ СЫРЫ

Одиночный €5

Дуэт €10

Трио €14

Блюдо-доска €19

Каждый наш сыр поступает из сырного магазина Bellevaire. Мы выбираем для вас самые оригинальные сыры высочайшего качества среди широгого ассортимента насчитывающего 400 сортов, плод самой чистой традиции французского сельскохозяйственного ремесла. Молоко, доенное ежедневно передается из фермы сыродельному производителю расположенному по близости способствуя тем самым отслеживанию этого ценного сырья связанного с его местом происхождения. В целях сохранения вкусовых обонятельных органолептических характеристик типичных для территории и следовательно отличающихся друг от друга, сыры приготовленые из сырого молока не подвергаются никакой термической обработке и следовательно пользуются защищенным обозначением производства. Выдержка белварских сыров происходит в подвалах производителя расположенных в Антлантической Луаре а именно в Мачекуле где влажность, температура, аэрация, тишина, темнота сочетаются вместе для идеального баланса сыров. Именно в этих идеальных условиях сыры дышат и созревают медленно. После их совершенного созревания поставляются в Carré Français.

Net prices in Euros including taxes and service

☞ ДЕСЕРТЫ

Кофе для гурманов	€ 6
Домашний крем-брюле	€ 8
Миндальное печенье (Macarons) {3 штуки}	€ 7
Французская традициональная выпечка Все десерты дня представленные на лотке непосредственно с нашей ветрины	€ 8
Нарезанные сезонные фрукты	€ 8

☞ БРЕТОНСКИЕ БЛИНЫ

Масло и сахар	€ 6
Лимон и мёд	€ 7
Джем	€ 7
Тёмный шоколад	€ 8
Карамель и солёное масло	€ 9
Карамельное яблоко	€ 10
Сюзетт	€ 10

Net prices in Euros including taxes and service

☞ ВИНО И ШАМПАНСКОЕ В БОКАЛЕ

Красное вино

Beaujolais	€ 5
Côtes du Rhône	€ 6
Bordeaux	€ 7
Bourgogne	€ 8

розовое вино

Saint Tropez	€ 5

белое вино

Gewurtztraminer	€ 7
Sauternes	€ 9
Chablis	€ 9

Шампанское

Besserat de Bellefont	€ 12
Rosè	€ 12

ЛИКЁРЫ

Poire Williams Grande Réserve 43%	€ 7
Framboise Sauvage Grande Réserve 43%	€ 7
Mirabelle Grande Réserve 43%	€ 7
Kirsch Vieux Grande Réserve 43%	€ 7
Vieille Prune Grande Réserve 40%	€ 7
Marc d'Alsace Gewurztraminer Grande Réserve 45%	€ 7
Marc de Champagne Richard Lucien	€ 10

Net prices in Euros including taxes and service

☞ КАФЕ

Кофе Экспрессо	€ 1
Кофе приправленый молоком	€ 1
Кофе без кафеина	€ 1,5
Холодный кофе	€ 1,3
Кофе -шейкер	€ 3
Американский кофе	€ 1,3
Американский кофе без кофеина	€ 1,5
Двойной экспрессо	€ 2
Марокканский кофе	€ 1,3
Каппуччино	€ 1,5
Каппуччино без кофеина	€ 2,5
Соевое каппуччино	€ 2
Кофе с молоком	€ 2
Кофе с соевым молоком	€ 2,5
Ячменный кофе	
• *Маленький*	*€1,5*
• *Большой*	*€ 2*
Женшень	
• *маленький*	*€1,5*
• *большой*	*€ 2*
Холодное молоко	€ 1,5
Горячее молоко	€ 2
Соевое молоко	€ 2
Домашний горячий шоколад	€ 5
Чай Черный / Зелёный/ Красный /	
Натуральный	€ 5
Настои	€ 5

☞АЛКОГОЛЬ

Сидр (33cl)	€ 4
Сидр (75cl)	€ 9
Пиво (33cl)	€ 5

Net prices in Euros including taxes and service

☞ СВЕЖИЕ НАПИТКИ

Вода в бутылках (0.5л) натуральная /газированая	€1,5
Минеральная вода (1л)	€ 2
Вода Perrier (0.75л)	€ 4
Свежевыжатые соки (0.33л) (апельсин, лимон, грейпфрут)	€ 4,5
Разнообразие французских лимонадов без сахара	€ 3,5
Фруктовые соки	€ 3
Домашний холодный чай	€ 3
Ice Tea (лимон, персик)	€ 3,5
Холодное молоко	€ 1,5
Coca Cola	€ 3,5
Coca Cola Zero	€ 3,5
Sprite	€ 3,5
Schweppes Tonic	€ 3,5
Schweppes Цитрусовые	€ 3,5

Net prices in Euros including taxes and service

☞ МЕНЮ НА ПЕРЕРЫВ

С 8:00 до 12:00 и с 15:00 до 19:00

ШИФЕР

Гусиная печенка и гренки — € 20
Гусиная печенка средней степени готовности,
карамелизированый лук-шалот и домашние гренки

Выбор 4 сезоных французских сыров — € 19
с домашним хлебом

Выбор французских колбасных изделий — € 19

ПИРОГИ нашей пекарни

Лосось — € 12

Лотарингия — € 9
Бекон и сыр

Вегетарианская — € 9
шпинат и сезонные овощи

Тосты

Крок-месье (Croque Monsieur) — € 9
Ветчина, сыр, бешамель

Крок—мадам (Croque Madame) — € 10
Ветчина, сыр, бешамель, яичница - глазунья

ЯЙЦА

Яичница-болтунья — € 8
Натуральный омлет — € 8
Омлет с грибами шампиньонами — € 9
Омлет с ветчиной и сыром — € 9
Омлет с труфелем — € 11

СЭНДВИЧ

Клуб сэндвич — € 18
Домашний хлеб, курица, помидор, зеленый салат,
бекон, крутое яйцо и майонез

Круассан с ветчиной и сыром — € 6
Ветчина и сыр — € 6,5
Тунец и майонез — € 6,5
Курица — € 6,5
Козий сыр и грецкие орехи — € 6,5
Вегетарианский — € 6,5
Лосось — € 7,5

Net prices in Euros including taxes and service

БРЕТОНСКИЕ ГАЛЛЕТЫ

Все наши галлеты изготовлены из органической гречневой муки Бретании

Парижанка Ветчина и сыр	€ 12
Комплектная Ветчина, сыр, яйцо в тарелке	€ 13
Аверонская Ветчина, сыр Рокфор, лук	€ 13
Лосось Лосось, свежий козий сыр, зеленый лук	€ 14
Сегенская Свежий козий сыр, мёд, грецкие орехи	€ 13
Перегорская Копченая утиная грудка, сыр	€ 13
Вегетарианская Овощи и ароматные травы	€ 13

БРЕТОНСКИЕ БЛИНЫ

Масло и сахар	€ 6
Лимон и мёд	€ 7
Джем	€ 7
Тёмный шоколад	€ 8
Карамель, солёное масло	€ 9
Карамельное яблоко	€ 10
Сюзет	€ 10

КРУАССАНЫ И ВЫПЕЧКА

Все виды круассанов нашей лаборатории и все сладости нашей кондитерской присутствуют на нашей ветрине

Net prices in Euros including taxes and service

При обработке наших блюд присутствуют следующие аллергены

РЫБА
МОЛЮСКИ
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
КЛЕЙКОВИНА
ОРЕХИ
РАКООБРАЗНЫЕ
АРАХИС
ЛЮПИН
ЯЙЦА
ДИОКСИД СЕРЫ И СУЛЬФИТЫ
СОЯ
КУНЖУТ
ГОРЧИЦА
СЕЛЬДЕРЕЙ

Персонал зала находится в полном распоряжении для любого необходимого разъяснения

ВСЯ НАША РЫБА ПОДВЕРГНУТА БЫСТРОМУ БАКТЕРИАЛЬНОМУ УНИЧТОЖЕНИЮ Rec. CE 853-04-

NO ADDED GLUTEN (gluten trace possible)

PRESENCE OR TRACE OF DRIED FRUITS

PRESENCE OR TRACE OF MILK OR DERIVATIVES

LE CARRÉ FRANÇAIS

+ 39 06-64760625

www.cfr-international.fr