

BAMBINI

CICCHETTI

Fritti

MOZZA CAROZZA 12€
Club de mozza pané, sauce parmesan et truffe
Mozzarella club, parmesan and truffle sauce

CALAMARI FRITTI 14€
MAYONNAISE ITALIENNE
Fried squid, italian mayonnaise

ARANCINI DE DÉLICIEUSE 14€
BOLOGNAISE DE BOEUF
Delicious beef bolognese arancini

ARANCINI TRUFFE 15€
Truffled arancini

Prodotti

DÉLICIEUSE FOCACCIA 6€
À LA TOMATE ET AUX HERBES
Delicious tomato and herbs focaccia

PARMESAN 24 MOIS 8€
OLIVES VERTES
Parmesan cheese 24 months, green olives

STRACCIATELLA 10€
À LA CUILLÈRE
Stracciatella cheese

BRESAOLA 12€
Traditional dried beef

PARMA 24 MOIS 12€
Parma ham 24 months

MORTADELLE 14€
À LA TRUFFE
Truffled mortadella

Antipasti

SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN 10€
Arugula, parmesan cheese

SALADE D'HARICOTS VERTS 14€
PISTACHES, RICOTTA SECCA
Green beans, pistachios, dried ricotta

AUBERGINES À LA PARMIGIANA 16€
Tomato, mozzarella, aubergines frites
Tomato, mozzarella, fried eggplants

VITELLO TONNATO 18€
Fines tranches de veau, mayonnaise au thon
Veal thin slices, tuna mayonnaise

CARPACCIO DE BOEUF 18€
Fines tranches de boeuf, huile d'olive, citron, parmesan, roquette
Beef thin slices, olive oil, lemon juice, parmesan cheese, arugula

BURRATA CRÉMEUSE 20€
TOMATES CONFITES, BETTERAVES ET MESCLUN
Creamy burrata, pickled tomatoes, beet, mixed greens

PIZZE

BAMBINITA 15€
Sauce tomate rouge San Marzano, basilic frais, burrata
Red tomato sauce San Marzano, fresh basil, burrata

RAGAZZA 18€
Sauce tomate jaune, mozzarella fior di latte, pousses d'épinard, roquette, zestes de citron, burrata
Yellow tomato sauce, mozzarella fior di latte, baby spinach, arugula, lemon zest, burrata

REGINA 19€
Sauce tomate rouge San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, jambon blanc aux herbes
Red tomato sauce San Marzano, fresh basil, mozzarella fior di latte, Paris's mushrooms, herbs ham

DOLCE VITA 20€
Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, figues, miel
Mozzarella fior di latte, goat cheese, figs, honey

CRAZY FORMAGGIO 20€
Ricotta, mozzarella fior di latte, provola fumée, gorgonzola dolce, parmesan, noix, baies roses
Ricotta, mozzarella fior di latte, smoked provola, sweet gorgonzola, parmesan cheese, walnuts, pink berries

LA BRESAOLA BIANCA 20€
Mozzarella fior di latte, champignons de Paris, bresaola Punta Anca, jaune d'oeuf, ciboulette
Mozzarella fior di latte, Paris's mushrooms, Punta Anca bresaola, egg yolk, chives

TARTUFO MASSIMO 26€
Crème de truffe, truffe noire râpée, champignons de Paris, mozzarella fior di latte
Truffle cream, grated black truffle, Paris's mushrooms, mozzarella fior di latte

POUR LES GOURMANDS + 4€
Mortadelle à la truffe, Parma 24 mois, bresaola, gorgonzola, burrata, etc.



PASTA

GREEN FETTUCCINE 19€

Fettuccine au pesto, huile d'olive, pignons, basilic, parmesan
Fettuccine with pesto, olive oil, pine nuts, basil, parmesan cheese

GNOCCHI AU BEURRE DE SAUGE 19€

Beurre, sauge, parmesan
Butter, sage, parmesan cheese

RIGATONI AL TARTUFO 27€

Rigatoni, crème de truffe, chapelure croquante et truffe râpée
Rigatoni, truffle cream, crunchy breadcrumbs and grated truffle

FOLLES LASAGNES 500G 28€

Lasagnes traditionnelles, sauce tomate, boeuf
Traditional lasagna, tomato sauce, beef

PIATTI

BOEUF FONDANT BRAISÉ 28€

POLENTA CRÉMEUSE

Boeuf fondant, polenta crémeuse au parmesan et beaufort, délicieux jus de viande
Smooth beef, creamy polenta with parmesan cheese and beaufort, delicious gravy

POLPO ALLA GRILLIA 29€

Poulpe grillé, risotto de fregola, sauce vierge
Grilled octopus, risotto of fregola, virgin sauce

LA MILANESE 32€

Escalope de veau panée, pomme de terre au romarin
Breaded veal escalope milanese, potato with rosemary

KIDS

18€

Piatti

PASTA AL POMODORO

OU

PIZZETTA MARGHERITA

OU

VEAU PANÉ, POMMES DE TERRE AU ROMARIN

Dolci

BOMBINI

Petits beignets à tremper, sauce caramelita

OU

GELATI

2 boules au choix

AFFOGATO 9€

Glace Fior di latte, crème fouettée, crumble de biscuit, espresso
Fior di latte ice cream, whipped cream, cookie crumble, espresso

BABA NAPOLETANO 12€

Baba, chantilly, rhum
Baba, whipped cream, rum

BOMBINI DI BAMBINI 12€

Petits beignets napolitains à tremper, sauce caramelita, noisettes
Small napolitan doughnuts to dip, caramelita sauce, hazelnuts

TIRAMISU GIGANTE 14€

LE dessert italien, à partager... ou pas
THE italian dessert, to share... or not

IL GIGANTE AL LIMONE 14€

Spectaculaire génoise moelleuse, crème citron et meringue folle
Spectacular soft genoise, lemon cream and crazy meringue

PIZZA NOCCIOLA 18€

À PARTAGER

Nocciola, praline de noisettes caramélisées, crunchy flakes au chocolat
Nocciola, caramelized hazelnut praline, chocolate crunchy flakes

GELATI 10€/3 BOULES (3 SCOOPS)

Nos glaces italiennes maison (3 boules au choix)
Our home-made italian ice creams (choice of 3 scoops)
Fior di latte, pistache, noisette et sorbet citron

DOLCI

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI - MUN - COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS - LOUIE - PERRUCHE - BAMBINI - LE PIAF

PRIX NET TTC SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES. LA LISTE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.
NET PRICE INCLUDING VAT. SERVICE INCLUDED. THE HOUSE DOESN'T ACCEPT CHECKS. THE LIST OF ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE ON REQUEST.