

Carboni's

AN ODE TO
Italy

sotto

BAR
Tuesday - Saturday from 7 pm to 2 am

LUNCH MENU - MENU DÉJEUNER

COCKTAILS

NEGRONI DELLA CASA	15.	SPRITZ	13.
<i>Fusetti, Vermouth, Citadelle</i>		<i>Select Italian bitter, Prosecco</i>	
SBAGLIATO	13.	BLOODY MARY	15.
<i>Fusetti, Vermouth, Prosecco</i>		<i>Grey goose, Tomato, Épices</i>	
ESPRESSO MARTINI			17.
<i>Grey goose, liqueur de café, espresso</i>			

SNACKS

Olives vertes des Pouilles	6.
<i>Pugliese green olives</i>	
Focaccia - Huile d'olive par Carboni's, anchois de Cantabrie	8.
<i>Focaccia with Carboni's olive oil, Cantabrian anchovies</i>	
Charcuterie, grissini au parmesan & biscuit au pecorino, jambon ibérique et bœuf séché	20.
<i>Charcuterie platter parmesan grissini & pecorino biscuit, jambon ibérique et bœuf séché</i>	

DRINKS

Jus de fruits Marcel bio (25 cl)	7.
<i>Tomate, ananas, pomme, fruits rouges</i>	
Soda Leamo (33 cl)	7.
<i>Cola, gingerbeer, limonade</i>	
Bierre Popihn Icauna Pale Ale	8.
Eau Nordaq micro filtrée plate ou pétillante	3.

ANTIPASTI

Vitello tonnato veau cuit à basse température, émulsion de thon, câpres	17.
<i>Slow cooked veal, tuna emulsion</i>	
Croquette spaghetti alla amatriciana, béchamel pecorino toastée	11.
<i>Croquette spaghetti alla amatriciana, toasted pecorino béchamel</i>	
Burrata , pesto basilic, poivron rouge aigre-doux, pignons de pin	17.
<i>Burrata, basil pesto, sweet and sour red bell pepper, pine nuts</i>	
Crudo de poisson , navet ponzu, radicchio, orange sanguine, moutarde pickles	17.
<i>Fish crudo, ponzu turnip, radicchio, blood orange, mustard pickles</i>	

PASTA - Pâtes fraîches faites maison

Pasta du jour	24.
<i>Pasta of the day</i>	
Pici Cacio e Pepe , pecorino, sélection spéciale de poivres 'Nomie'	28.
<i>œuf mariné au soja</i>	
<i>Pecorino, special selection of 'Nomie' peppers, soy-marinated egg</i>	
Gnocchi , calamaretti, fenouil braisé, ail, tomate séchée	25.
<i>Gnocchi, calamaretti, braised fennel, garlic, sun-dried tomato</i>	
Paccheri , beurre d'ail rôti au miso, crème de comté et parmesan, artichaut	24.
<i>Paccheri, roasted garlic butter with miso, comte-parmesan cream, artichoke, lime jam</i>	

SECONDI

Viande du jour	31.
<i>Meat of the day</i>	
Poisson du jour	33.
<i>Catch of the day</i>	

WE REQUIRE EVERY GUEST TO ORDER ONE MAIN DISH PER PERSON

Prix nets en euros ttc service compris — Viandes d'origine France — Liste des allergènes disponible auprès du personnel

DINNER MENU - MENU DU SOIR

COCKTAILS

NEGRONI DELLA CASA	15.	AMARETTO SOUR	17.
<i>Amaro, Vermouth, Gin</i>		<i>Amaretto, Citron, Blanc d'oeuf</i>	
SBAGLIATO	13.	BLOODY MARY	15.
<i>Fusetti, Vermouth, Prosecco</i>		<i>Grey goose, Tomate, Épices</i>	
ESPRESSO MARTINI	17.	SPRITZ	13.
<i>Grey goose, liqueur de café, espresso</i>		<i>Select Italian bitter, Prosecco</i>	
CLASSIC MARTINI	15.	VOULEZ-VOUS	17.
<i>Dirty, dry or extra-dry, Vermouth, Gin/Grey Goose, Olive/twist</i>		<i>Rhum Brugal 1888, Passion, Miel, Citron vert, Champagne shot</i>	

SNACKS

Olives vertes des Pouilles	6.
<i>Pugliese green olives</i>	
Focaccia - Huile d'olive par Carboni's, anchois de Cantabrie	8.
<i>Focaccia with Carboni's olive oil, Cantabrian anchovies</i>	
Charcuterie, grissini au parmesan & biscuit au pecorino, jambon ibérique et bœuf séché	20.
<i>Parmesan grissini & pecorino biscuit, jambon ibérique et bœuf séché</i>	

DRINKS

Jus de fruits Marcel bio (25cl)	7.
<i>Tomate, ananas, pomme, fruits rouges</i>	
Soda Leamo (33cl)	7.
<i>Cola, gingerbeer, limonade</i>	
Bierre Popihn Icauna Pale Ale	8.
Mocktail	10.
Eau Nordaq micro filtrée plate ou pétillante	3.

ANTIPASTI

Vitello tonnato veau cuit à basse température, émulsion de thon, câpres	17.
<i>Slow cooked veal, tuna emulsion</i>	
Gnoccho fritto , carpaccio de bœuf, pesto basilic, parmesan	13.
<i>Gnoccho fritto, beef carpaccio, basil pesto, parmesan</i>	
Burrata , pesto basilic, poivron rouge aigre-doux, pignons de pin	17.
<i>Burrata, basil pesto, sweet and sour red bell pepper, pine nuts</i>	
Crudo de poisson, navet ponzu, radicchio, orange sanguine, moutarde pickles	17.
<i>Fish crudo, ponzu turnip, radicchio, blood orange, mustard pickles</i>	
Pâté de foie de volaille , demi-glace, kumquats caramélisés, patate douce paille	17.
<i>Chicken liver pâté, demi-glace, caramelized kumquats, sweet potato</i>	

PASTA - Pâtes fraîches faites maison

Pici Cacio e Pepe , pecorino, sélection spéciale de poivres 'Nomie'	28.
<i>œuf mariné au soja</i>	
<i>Pecorino, special selection of 'Nomie' peppers, soy-marinated egg</i>	
Ravioli ricotta , sauce tomate, estragon, crêpe croustillante	26.
<i>Ricotta ravioli, tomato sauce, tarragon, crispy crepe</i>	
Gnocchi , calamaretti, fenouil braisé, ail, tomate séchée	25.
<i>Gnocchi, calamaretti, braised fennel, garlic, sun-dried tomato</i>	

SECONDI

Poisson du jour	33.
<i>Catch of the day</i>	
Spaghetti con polpette , sauce tomate, parmesan	38.
<i>Spaghetti with meatballs, tomato sauce, parmesan</i>	
Riso , bouillon d'araignée de mer, langoustine, crème gorgonzola.	33.
<i>Rice, sea spider broth, langoustine, gorgonzola cream</i>	
Côte de veau milanaise , purée de pomme de terre, salade (2 pers)	60.
<i>Veal chop Milanese, mashed potatoes, salad</i>	
Lasagna grande tradizionale , ragoût de boeuf, béchamel, épinards	42.
<i>Beef ragout, béchamel sauce, spinach</i>	

WE REQUIRE EVERY GUEST TO ORDER ONE MAIN DISH PER PERSON

Prix nets en euros ttc service compris — Viandes d'origine France — Liste des allergènes disponible auprès du personnel



DOLCI

Tiramisu Classico	12.
Panna Cotta	12.
<i>Chocolat blanc, orange sanguine caramélisée</i>	
Glace mascarpone	10.
<i>Glace mascarpone, huile d'olive, sel</i>	

BEVANDE CALDE

Espresso	3.
Macchiatto	4.
Cappuccino	5.
Thé & Infusion "Arthéfact"	5.
<i>Thé vert, earl grey, rooibos</i>	

DIGESTIVI

Amaretto, Yuzushu, Umesu, Amaro	12.
Capovilla, Grappa "Grappa di Barolo" 2010	20.
Laballe, Bas Armagnac, 2005	15.
Grosperin, Cognac, "N°64"	35.
Puni, Italian Malt Whisky, Gold	16.