

Café Drouot

RESTAURANT



Antipasti

Uovo biologico con maionese
al tartufo estivo



8 €

Zuppa di cipolle gratinata



10,9 €

Tartare di avocado e
gamberi grandi



salsa tartara fatta in casa

14 €

Pressato di maiale alle erbe
sottaceti e insalata

9 €

6 lumache giganti di
Borgogna



16 €

Formaggio di capra
impanato al miele



9 €

Piatti



Paleron di manzo confit intero,
salsa intensa e purè di patate

22,9€



Petto d'anatra alla griglia 220g
salsa miele e soia, patate dolci fritte

24,9€



Mezzo pollo arrosto nel suo sugo
con erbe provenzali e patate saltate

17,9€



Gnocchi saltati ai funghi
con crema al tartufo estivo, scaglie di parmigiano, rucola

18,0€



Quiche alle verdure di stagione
insalata

15,9€



Tentacolo di polpo e gamberi,
crema satay e riso basmati

24,9€



Ravioli gratinati al formaggio blu
con crema di formaggio erborinato, parmigiano e rucola

18,5€

Griglia



Controfiletto Simmental 25,9€
250g, salsa al formaggio blu, patatine fritte



Manzo macinato 17,9€
180g, con uovo al tegamino



Taglio del macellaio 16,9€
180g con salsa al pepe

TARTARE DI MANZO

• Classica 19€
capperi, cetriolini, senape, ketchup,
scalogno, tabasco e spezie

• Italiana 20€
parmigiano, pesto e pomodori confit

Servita con patatine fritte

Supplementi

Purè di patate, patatine, verdure
arrosto, insalata, patate saltate,
pasta, riso basmati 5,5€
Patate dolci fritte 6,5€
Cambio contorno 1,5€
Salsa pepe o formaggio blu 1€

Menu PRANZO

Dal lunedì al venerdì dalle 12:00

alle 14:30 esclusi i festivi

Antipasto + piatto 22€

Piatto + dessert 22€

Antipasto + piatto + dessert

29€

-Uovo biologico con maionese al
tartufo estivo

-Formaggio di capra impanato al
miele

-Pressato di maiale alle erbe

-Taglio del macellaio, patatine fritte

-Pollo croccante con aglio e

prezzemolo, alla milanese, Pasta

-Quiche alle verdure di stagione

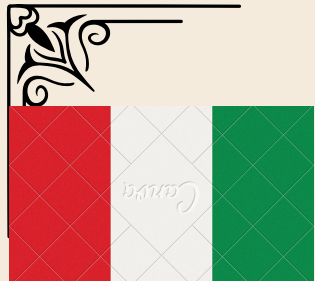
-Crème brûlée,

-Mousse al cioccolato,

-Tiramisù in un bicchiere,

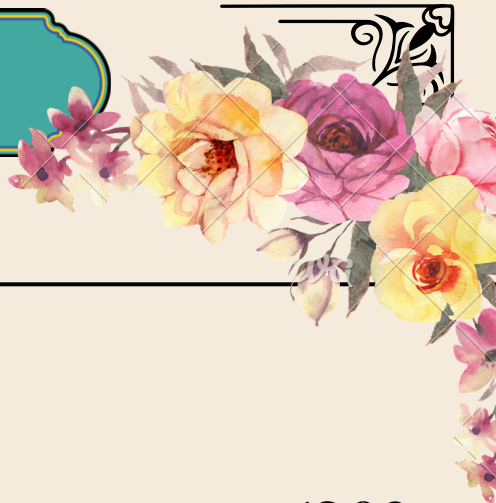
-Dolce del giorno

Prezzo netto in euro







Café Drouot

BRASSERIE



Insalata

- César du Drouot** *insalata, pomodorini, pollo croccante aglio e prezzemolo, salsa Caesar fatta in casa, parmigiano e crostini.* 16,9€
- Bergère** *formaggio di capra caldo impanato, funghi di Parigi, pancetta affumicata alla griglia, miele e noci.* 18,9€
-  **Périgourdine** *insalata, pomodorini, ventrigli di pollo saltati, patate saltate, funghi di Parigi e foie gras d'anatra.* 23,9€
- Tartina Gourmet** *insalata, pomodorini, salmone gravlax, avocado, uovo in camicia benedict e melograno* 20,9€
-  **Veggie Bowl** *insalata, pomodorini, verdure arrosto, hummus, patate saltate e falafel.* 17,9€
-  **Salmon bowl** *insalata, pomodorini, tartare di salmone all'aneto, mango, avocado, cipolla rossa e barbabietola.* 19,5€
-  **Burrata bowl** *insalate, pomodorini tricolore, burrata cremosa, pesto e basilico.* 18,5€

Burger e Snack

Servita con patatine fritte

- Le Rustique** *tra due potato toast, manzo macinato, salsa della casa, cheddar, cetriolini agrodolci, cipolle fritte, insalata e pomodoro.* 18,9€
- Le fermier** *pane burger ai cereali, filetto di pollo impanato, salsa spicy mayo, avocado, cheddar, cetriolini agrodolci, cipolle fritte e pancetta grigliata.* 18,9€
- L'Authentique** *pane burger ai cereali, manzo macinato, salsa della casa, cheddar, uovo al tegamino, cipolle fritte, cetriolini agrodolci, insalata e pomodoro.* 18,9€
- Bacon & Cheese signature** *pane burger ai cereali, manzo macinato, salsa della casa, cheddar, bacon grigliato, cipolle fritte e cetriolini agrodolci.* 18,9€
-  **Le Véggie** *verdure arrosto, tortino di patate, salsa della casa, cheddar, insalata, pomodoro, cetriolini agrodolci e cipolle fritte.* 16,9€
- Club Salmone** *pane tostato, salmone gravlax, avocado, uovo sodo, insalata, pomodori e maionese fatta in casa.* 19,5€
- Club Parigino** *pane tostato, prosciutto di Parigi, emmental, uovo sodo, insalata, pomodori e maionese fatta in casa.* 16,5€
- Club Pollo** *pane tostato, filetto di pollo marinato, emmental, uovo sodo, insalata, pomodori e maionese fatta in casa.* 16,5€
- Monsieur Tarti'croque, frites** *Pane casereccio, prosciutto di Parigi, formaggio Emmental* 12€
- Madame Tarti'croque, frites** *Pane casereccio, prosciutto di Parigi, formaggio Emmental, uovo fritto* 13€



Café Drouot

POSTRES

Brioche retrouvée 11.90 Brioche stile tatin con mele e cannella, gelato alla vaniglia e dulce de leche	Pavlova al mango 11.50 gelato al cocco, crema al mascarpone e coulis esotico
Cuore caldo al cioccolato 10.90 con gelato alla vaniglia	Piatto di formaggi 12.00 emmental, cantal, saint-nectaire e formaggio blu,
 Formaggio bianco 7.00 con coulis ai frutti rossi o miele	Tiramisù in bicchiere 9.90
 Crème brûlée alla vaniglia 9.90	Caffè Gourmand 10.00 Caffè servito con 3 mini dessert
 Mousse al cioccolato 8.90	Tè Gourmand 12.00 servito con 3 mini dessert

GELATI ARTIGIANALI

11 pallina a scelta : 3,90	2 palline a scelta : 6,90
Vaniglia	Sorbetto alla fragola
Cioccolato al latte	Sorbetto al mango
Caramello salato	Sorbetto al lime
Cocco	Caffè