

Carboni's

AN ODE TO
Italy

sotto

BAR
Tuesday - Saturday from 7 pm to 2 am

WEEKDAY LUNCH MENU - MENU DÉJEUNER SEMAINE 30.-

Antipasti + Pasta du jour ou Pasta du jour + Dolci

COCKTAILS

NEGRONI DELLA CASA 15. SPRITZ 13.
Fusetti, Vermouth, Citadelle
Select Italian bitter, Prosecco

SBAGLIATO 13. BLOODY MARY 15.
Fusetti, Vermouth, Prosecco
Grey goose, Tomate, Épices

SNACKS

Olives vertes des Pouilles 4.
Pugliese green olives

Charcuterie, au choix: prosciutto, bœuf séché, spianiatta, salame 15.
Charcuterie platter, choice of prosciutto, beef jerky, truffle spianiatta or picante & salame

DRINKS

Jus de fruits Marcel Bio (25cl) 7.

Soda Leamo (33cl) 7.

Bierre Popihn Icauna Pale Ale (33cl) 8.

Eau Nordaq *micro filtrée plate ou pétillante* 3.

ANTIPASTI

Vitello tonnato veau cuit à basse température, émulsion de thon, câpres 17.
Slow cooked veal, tuna emulsion

Pappa al pomodoro aioli blanc et noir, œufs de truite, laitue de mer 14.
White and black aioli, trout eggs, sea lettuce

Burrata, sweet chilli cerise et daterino, pickles de graines de moutarde 16.
Burrata, cherry and sweet pepper daterino, mustard seed pickless

Tramezzino de cabillaud, mayonnaise au citron vert, jaune d'oeuf 17.
pain de mie maison, raifort, katsobushi
Cod tramezzino, lime mayonnaise, egg yolk, homemade bread, horseradish, katsobuchi

PASTA - Pâtes fraîches faites maison

Cuadrado all'Amatriciana, tomate, guanciale, pecorino 24.
Tomato, guanciale, pecorino

Pici Cacio e Pepe, pecorino, sélection spéciale de poivres 'Nomies' 28.
œuf mariné au soja (200g)
Pecorino, special selection of 'Nomies' peppers, soy-marinated egg

Pasta du jour 22.
Pasta of the day

SECONDI

La viande du jour 31.
The meat of the day

La pêche du jour 33.
The Catch of the day

DOLCI

Tiramisu 11.

Panna Cotta brulée 11.

Affogato glace au baba au rhum 8.

DINNER MENU - MENU DU SOIR

COCKTAILS

| | | | |
|-----|--|-----|---|
| 15. | NEGRONI DELLA CASA <i>Fusetti, Vermouth, Citadelle</i> | 15. | AMARETTO SOUR <i>Amaretto, Citron, Blanc d'oeuf</i> |
| 13. | SBAGLIATO <i>Fusetti, Vermouth, Prosecco</i> | 15. | BLOODY MARY <i>Grey goose, Tomate, Épices</i> |
| 15. | EXPRESSO MARTINI <i>Grey goose, liqueur de café, espresso</i> | 13. | SPRITZ <i>Select Italian bitter, Prosecco</i> |
| 15. | CLASSIC MARTINI <i>Dirty, dry or extra-dry, Vermouth, Citadelle/Grey Goose, Olive/twist</i> | 15. | DREAM CATCHER <i>St Germain, Cannelle, Fruits Rouges, Pisco, Citron vert, Blanc d'oeuf</i> |
| 15. | OLD TOWN ROAD <i>Bourbon, Chartreuse Jaune, Miel, Verjus, Bitter Orange</i> | 15. | HEDONISTE COCKTAIL <i>Banane Flambée, Fino Xeres, Soda au Pamplemousse</i> |

SNACKS

| | |
|-----|---|
| 7. | Salmorejo de la mer , jus d'abricot & tomates, poissons du jour & avocat <i>Apricot & tomato juice, fish of the day & avocado</i> |
| 4. | Olives vertes des Pouilles <i>Pugliese green olives</i> |
| 15. | Charcuterie , au choix: prosciutto, bœuf séché, spianiatta, salame <i>Charcuterie platter, choice of prosciutto, beef jerky, spianiatta, salame</i> |

DRINKS

| | |
|-----|--|
| 7. | Jus de fruits Marcel Bio (25cl) |
| 7. | Soda Leamo (33cl) |
| 8. | Bierre Popihn Icauna Pale Ale (33cl) |
| 10. | Mocktail |
| 3. | Eau Nordaq micro filtrée plate ou pétillante |

ANTIPASTI

| | |
|-----|--|
| 17. | Vitello tonnato , veau cuit à basse température, émulsion de thon, câpres <i>Slow cooked veal, tuna emulsion</i> |
| 16. | Tartare de poisson & tomates , croustillant mayonnaise au citron vert <i>Fish tartare & tomato, crispy flower of lime mayonnaise</i> |
| 26. | Rossini , purée de pomme de terre, huile de truffe, demi-glace <i>Rossini, potato puree, truffle oil, meat juice</i> |
| 16. | Burrata , sweet chilli cerise et daterino, pickles moutarde <i>Burrata, sweet chili sauce, cherries and tomato, mustard pickles</i> |
| 14. | Hashbrown de pommes de terre , crème fraîche, caviar, lardo di colonnata <i>Potato hashbrown, sour cream, caviar, lard di colonnata</i> |

PASTA - Pâtes fraîches faites maison

| | |
|-----|---|
| 28. | Pici Cacio e Pepe , pecorino, sélection spéciale de poivres 'Nomies' œuf mariné au soja (220g) <i>Pecorino, special selection of 'Nomies' peppers, soy-marinated egg</i> |
| 25. | Orecchiette , caviar d'aubergines, ponzu yuzu, maïs croustillant <i>Eggplant caviar, ponzu yuzu, crispy corn</i> |
| 25. | Rossetti , crème champignon & chèvre, ricotta frais, pesto, petits pois <i>Mushroom & goat cream, fresh ricotta, pesto, peas</i> |
| 35. | Risotto entre terre & mer , homards et joue de boeuf, espuma de citron <i>Lobster and beef cheek, lemon espuma</i> |

SECONDI

| | |
|-----|---|
| 33. | La pêche du jour <i>The Catch of the day</i> |
| 58. | Cote de veau milanaise , purée de pomme de terre, salade (2 pers) <i>Veal cutlet Milanese, mashed potatoes, salad</i> |
| 39. | Lasagna grande tradizionale , ragoût de boeuf, béchamel, épinards <i>Beef ragout, béchamel sauce, spinach</i> |

DINNER MENU - MENU DU SOIR

DOLCI

| | |
|--------------------|-----|
| Tiramisu Classico | 12. |
| Panna Cotta brûlée | 11. |
| Carboni's Royal | 8. |

BEVANDE CALDE

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

DIGESTIVI

| | |
|---|-----|
| Amaretto, Yuzushu, Umeshu, 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. |

SAMPLE WEEK END LUNCH MENU - SAMPLE MENU DÉJEUNER WEEK-END

Notre menu du week-end change régulièrement...
L'occasion pour le chef d'exprimer sa créativité et de partager de nouveaux plats avec vous!
Our weekend menu changes regularly...
An opportunity for the chef to express his creativity and share new dishes with you!

COCKTAILS

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| NEGRONI DELLA CASA <i>Fusetti, Vermouth, Citadelle</i> | 15. | SPRITZ <i>Select Italian bitter, Prosecco</i> | 13. |
| SBAGLIATO <i>Fusetti, Vermouth, Prosecco</i> | 13. | BLOODY MARY <i>Grey goose, Tomato, Épices</i> | 15. |

DRINKS

| | |
|---|----|
| Jus de fruits Marcel Bio (25cl) | 7. |
| Soda Leamo (33cl) | 7. |
| Bierre Popihn Icauna Pale Ale (33cl) | 8. |
| Eau Nordaq <i>micro filtrée plate ou pétillante</i> | 3. |

SNACKS

| | |
|---|-----|
| Salmorejo de la mer , jus d'abricot & tomates, poissons du jour & avocat <i>Apricot & tomato juice, fish of the day & avocado</i> | 7. |
| Olives vertes des Pouilles <i>Pugliese green olives</i> | 4. |
| Assiette de Charcuterie , au choix : prosciutto, bœuf séché, spiniatta <i>Charcuterie platter, choice of prosciutto, beef jerky, truffle spiniatta or picante</i> | 15. |

DOLCI

| | |
|-----------------------------|-----|
| Tiramisu | 11. |
| Panna Cotta brulée | 11. |
| Affogato glace baba au rhum | 8. |

ANTIPASTI

| | |
|---|-----|
| Burrata , sweet chilli cerise et daterino, pickles moutarde <i>Burrata, sweet chili sauce, cherries and tomato, mustard pickles</i> | 16. |
| Vitello tonnato , veau cuit à basse température, émulsion de thon, câpres <i>Slow cooked veal, tuna emulsion</i> | 17. |
| Pappa al pomodoro , aioli blanc et noir, œuf de truite, laitue de mer <i>White and black aioli, trout egg, sea lettuce</i> | 14. |
| Hashbrown de pommes de terre , crème fraîche, caviar, lardo di colonnata <i>Potato hashbrown, sour cream, caviar, lard di colonnata</i> | 14. |
| Tramezzino de cabillaud , mayonnaise au citron vert, jaune d'œuf pain de mie maison, raifort, katsobushi <i>Cod tramezzino, lime mayonnaise, egg yolk, homemade bread, horseradish, katsobuchi</i> | 17. |

PASTA - Pâtes fraîches faites maison

| | |
|--|-----|
| Tagliatelle Polpetini , boeuf, sauce tomate & pesto <i>Polpetini, beef, tomato & pesto sauce</i> | 25. |
| Cuadrado all'Amatriciana , tomate, guanciale, pecorino (220g) <i>Tomato, guanciale, pecorino</i> | 24. |
| Pici Cacio e Pepe , pecorino, parmesan, poivres, œuf mariné au soja (240g) <i>Pecorino, parmesan, peppers, soy-marinated egg</i> | 28. |
| Raviole , ricotta, épinards, béchamelle, jaune d'œuf, sauce mornay <i>Ricotta, spinach, béchamelle, egg yolk, mornay sauce</i> | 24. |

SECONDI

| | |
|--|-----|
| La viande du jour <i>The meat of the day</i> | 31. |
| La pêche du jour <i>The Catch of the day</i> | 33. |