

Cézar

CONSEIL APÉRITIF

ALCOOL-FREE

Fruits des bois Ice Tea	€ 6,00
Dark & Stormy 0,0%	€ 11,00
Aperol Spritz Mocktail	€ 8,50
Passion Fruit Martini Mocktail	€ 9,50
Cuba Libre 0,0%	€ 11,00
Lazy Red Cheeks 0,0%	€ 11,00

Plus de choix dans la carte des boissons.

ALCOOLISÉ

Aperol Spritz	€ 11,00
Picori avec vin blanc (variation sur Picon)	€ 10,50
Espresso Martini	€ 12,00
Limoncello Spritz	€ 12,00
Cava avec fleur de sureau et romarin	€ 9,50
Lazy Red Cheeks	€ 12,00
Pornstar Martini	€ 13,00

Plus de choix dans la carte des boissons.

SUGGESTIONS

Voir notre carte des suggestions changeante !



MENU CÉZAR

Carpaccio de bœuf de Black Angus

ou

Soupe de crevettes aux crevettes et croûtons

ou

Croquettes des crevettes (2 pc) Faites maison avec crevettes fraîches (+ € 4,00)

ou

Bar avec tomates en grappe dans le four et purée de pommes de terre

ou

Carbonades à la Flamande en Straffe Hendrik Quadrupel avec salades et frites

ou

Picanha Aberdeen avec sauce au poivre, salade et frites (+ € 5,00)

ou

Mousse au chocolat ou Crème Brulée

Menu à € 49,50

Aucun changement n'est autorisé dans le choix des plats de ce menu
sinon le prix à la carte sera mis en compte.

CONSEIL VIN Verre: 8,00 € • Carafe: 24,00 € • Bouteille: 34,00 €

BLANC

Villa Carumè 'B' Bianco 2024, Sicile, Italie
Un vin blanc frais avec du corps, la présence du raisin muscat se retrouve dans les arômes.

Ego Bodegas 'El Goru Chardonnay' 2024, Murcie, Espagne
Un chardonnay ample du sud de l'Espagne, élevé 6 mois en fûts de chêne.

ROUGE

A grands pas carignan 2022, Languedoc, France
Un vin de caractère et élégant, aux arômes de fruits noirs tels que cerises et mûres.

San Marzano 'Sud del Sud' Primitivo 2023, Pouilles, Italie
Un Vin intense et chaleureux, aux arômes de cerises, cassis, prunes mûres et une touche de vanille.

Tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Demandez des informations à nos employés.

Cézar

LES ENTRÉES

Soupe de crevettes	€ 18,95
Escargots avec beurre aux herbes vertes	€ 18,50
Os à moelle (1 pc / 2 pc) au four avec un toast épais	€ 13,95 / € 19,95
Croquettes de crevettes (1 pc / 2 pc) Faites maison avec crevettes fraîches	€ 13,95 / € 22,95
Carpaccio de bœuf de Black Angus	€ 18,95
Risotto Carnaroli Avec des champignons de bois	€ 17,95



PLAT DU JOUR

Chaque jours à midi
Change chaque semaine.
Pas le dimanche.

Plat de résistance € 18,00

Avec Soupe + € 2,50

Avec dessert + € 6,95

MENU JULIETTE

Disponible uniquement le midi, voir le menu du déjeuner.
Pas le dimanche.

Entrée + plat principal + dessert : 35,00 €

LES DESSERTS

Affogato Glace vanille nappée d'espresso, mousse de tiramisu	€ 11,95
Fruits rouges avec une boule de glace à la vanille ou sorbet au citron	€ 11,95
Dame Blanche ou Dame Noire Glace à la vanille ou glace au chocolat avec sauce au chocolat chaud et crème fouettée	€ 12,95
Mini Dame Blanche ou Mini Dame Noire Glace à la vanille ou glace au chocolat avec sauce au chocolat chaud et crème fouettée	€ 9,95
Crème Brulée	€ 10,95
Mousse au chocolat	€ 10,95
Sorbet Citron	€ 10,95
Sorbet Kolonel sorbet citron avec vodka glacée	€ 15,95

LES AMUSE-BOUCHES

À partager à deux ou comme entrée

Assiette Cézar	€ 24,95
Jambon d'Espagne, rillettes de porc, fromage de chèvre crémeux	
Rillettes de Duke of Berkshire sur toast	€ 10,50
Fromage de chèvre crémeux Aux oignons verts sur toast	€ 10,50
Paleta Iberico 'Cebo'	€ 24,95
Goujonettes de poisson avec sauce tartare	€ 15,50
Assiette de houmous et de pesto de roquette avec toast	€ 14,50
Pain et beurre supplémentaires	€ 3,50



Demandez notre for-
mules de groupe!
de 8 à 70 personnes

Tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Demandez des informations à nos employés.

Cézar

RAGOÛTS

Vol-au-Vent avec salade et frites	€ 27,95
Vol-au-Vent au ris de veau avec salade et frites	€ 33,95
Carbonades à la Flamande en Straffe Hendrik Quadrupel avec salades et frites	€ 27,95
Boulettes de viande hachée à la sauce tomate et purée	€ 23,95

VEGGIE

Risotto Carnaroli avec des champignons de bois	€ 24,95
Ragoût de légumes espagnols, pistou avec câpres, olives et pois chiches croustillants.	€ 25,95

STEAKS

Bavette Irlandaise avec salade et frites (seulement bleu ou saignant)*	€ 27,95
Wexford Prime Côte à l'Os pour 1 personne (± 500 g) avec salade et frites*	€ 42,95
Picanha Aberdeen avec salade et frites*	€ 33,50
Entrecôte Grainfed Angus avec salade et frites*	€ 34,50

POISSON

Filet de saumon grillé (rosé ou bien cuit) avec sauce béarnaise, salade et frites	€ 27,95
Filet de thon rouge grillé avec sauce béarnaise, salade et frites (seulement bleu ou saignant)	€ 32,95
Bar avec tomates en grappe dans le four et purée de pommes de terre	€ 27,95
Croquettes de crevettes (2 pc / 3 pc) faites maison avec crevettes fraîches, salade et frites	€ 24,95 / € 29,95

SPECIALS

Riz de veau légumes chaudes, purée de pommes de terres, sauce porto	€ 45,50
"Shortrib" irlandaises cuites lentement et glacées avec salade et pommes de terre sautées	€ 28,95
Steak tartare coupé au couteau et préparé dans le restaurant	€ 28,95



* Sauce au choix: béarnaise, poivre, champignons, roquefort
Si vous préférez les frites, les croquettes, la purée, les petites pommes de terre poêlées ou petite salade à la place de pomme de terre, faites-le-nous savoir lors de votre commande

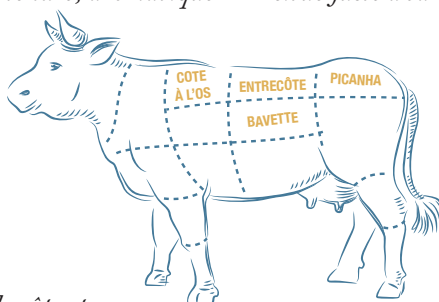
Légumes chaudes € 6,00



COUPES DE BŒUF

ENTRECÔTE

L'entrecôte de la fine longe du bétail Black Angus a un marbrage fin, est particulièrement tendre, aromatique et très savoureuse grâce au gras mêlé dans la viande.



CÔTE À L'OS

Un morceau de la sixième côte où la côte et le filet sont encore attachés. Un avantage, car cuire la viande avec un morceau d'os et de gras ajoute beaucoup de saveur. Pour les amateurs de grands morceaux de viande avec beaucoup de goût.

PICHANHA

La Picanha est l'un des meilleurs morceaux du bétail, situé juste avant la queue. La couche de graisse apporte une saveur subtile et particulièrement tendre, et peut être facilement retirée si vous n'aimez pas le gras.

BAVETTE

Un morceau de viande moins connu, mais très apprécié en France. La bavette a une saveur de viande distincte et une texture délicate, légèrement plus grossière. Pour les véritables amateurs de viande.

Nous laissons reposer notre viande pour obtenir la meilleure cuisson. Cela prend du temps.

Tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Demandez des informations à nos employés.