



Menu Pinot Grigio

<https://lacarte.menu>

7 Rue Charlemagne, 75004 Paris, France, French Republic
+33890210136 - <http://www.pinotgrigio.fr>



Le restaurant de Paris propose **133** différents **plats et boissons** sur [le menu](https://lacarte.menu) à un prix moyen de 13 €. Pinot Grigio est un restaurant situé au centre de Paris qui propose une cuisine raffinée et créative, alliant originalité et tradition. Sa carte originale présente des plats recherchés, revisitant des recettes traditionnelles françaises avec modernité. Les créations culinaires proposées sont savoureuses et élégantes, à ne pas manquer. C'est un lieu haut de gamme pour les amateurs de cuisine élaborée, parfait pour partager un repas en famille ou entre amis.

Menu Pinot Grigio



Boissons Non Alcoolisées

CAFÉ 2 €

Plats Principaux

LASAGNE

Antipasti

ANTIPASTO CAPRESE 12 €

Boissons

VIN OU CAFÉ

Riz

RISOTTO

Entrées & Salades

ANTIPASTI

Sauces

MARINARA 11 €

Pizza Blanche

ASPARAGI E PANCETTA 12 €

Viande

SCALOPPINE PANCETTA E FICHI 22 €

Antipasti - Entrées

CARPACCIO

Cocktails

NÉGRONI 14 €

Spiritueux

PINOT GRIGIO

Plat Principal

GNOCCHI GORGONZOLA E PANCETTA 18 €

Wrap

LE WRAP ITALIEN

Plats De Viande De Porc

ESCALOPE AL VINO 18 €

Roulés De Pizza

SPIANATA 16 €

Calzone

CALZONE 18 €

Focacce/Pizza

POMME DE TERRE ET SAUCISSE 18 €

Cocktails Alcoolisés

GIN TONIQUE 14 €

Digestifs

LIMONCELLO 6 €

Pizza - Petite Ø 28Cm

NORMA 16 €

Salades - Grande

RICCA 18 €

Menu Pinot Grigio



Café

CAPPUCCINO 4 €

Pranzo

INSALATA CON BURRATA 17 €

Plats De Veau

ESCALOPE AUX CHAMPIGNONS 18 €

Panzerotti (Fried Calzone)

RÊVE ITALIEN 14 €

Boissons Sans Alcool

JUS DE FRUITS 25CL 6 €

Nos Classiques

COCA COLA ZÉRO 25CL 6 €

Aperetivs | Digestifs

BLUE SPRITZ 12 €

Morning Drinks

SMOOTHIE DU JOUR

Desserts

TIRAMISU CLASSIQUE OU PISTACHE 9 €

Italian Spirits

LEMON GIN 14 €

Pizze con i Pomodorini

PROVOLA E POMODORINI 18 €

Les Rouges (Bouteille 75Cl)

« NERO D'AVOLA » SICILE 6 €

Les Blancs (Bouteille 75Cl)

« PINOT GRIGIO » VÉNÉTIE 6 €

Cocktails (Verre 33Cl)

BELLIINI 14 €

Formule Du Midi €19.9

DESSERT DU JOUR

WEISSWEINSCHORLE

CAMPARI SPRITZ 12 €

La Formule 19.40€

PLAT DU JOUR

Pizza (Taille Grande - 1 À 2 Personnes)

CAPRA E MIELE 16 €

Les Blancs (Bouteille 75 Cl)

« PROSECCO » VÉNÉTIE 7 €

Bar A Spritz - Verre 22 Cl

BLACK SPRITZ 12 €

Café, Thé Et Jus :

CAFÉ OU THÉ À VOLONTÉ

Menu Pinot Grigio



Veau - Viande De Veau

SALTIMBOCCA À LA ROMAINE 20 €

Porc - Spécialités De Porc

ESCALOPE AL LIMONE 18 €

Non Classé

BLU LAGOON 14 €

Risottos

RAVIOLI ALLA CREMA DI TARTUFO 20 €

ROSSO DI SERA 9 €

Cocktail

SPRITZ AU LIMONCELLO 12 €

MARTINI SPRITZ 12 €

Pizze Classiche

4 FROMAGES 16 €

4 SAISONS 16 €

APERITIVO ITALIANO

PLANCHE DE FROMAGES À PARTAGER 22 €

PLANCHE DE LÉGUMES GRILLÉS À PARTAGER 18 €

Pizze À La Planche

PIZZA À LA TRUFFE À PARTAGER 21 €

PIZZA CAPRI (MOZZARELLA DI BUFALA) À PARTAGER 18 €

Catégorie De Restaurant

DESSERT

ITALIEN

I Bianchi - Verre 12,5 Cl

« BIO BIANCO » ABRUZZES 8 €

« TREBBIANO ABRUZZES 6 €

Boissons Chaudes

CAFÉ

CAFFÉ DOPPIO (ALLONGÉ) 3 €

CAFFÉ MACCHIATO (NOISETTE) 3 €

birre

PERONI EN BOUTEILLE 33 CL 8 €

MORETTI EN BOUTEILLE 33 CL 8 €

1664 EN BOUTEILLE 25 CL 6 €

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGE GORGONZOLA ET FIGUES 12 €

ASSIETTE DE FROMAGE DE CHÈVRE ET MIEL 12 €

ASSIETTE DE FROMAGE PROVOLA TOMATES CERISE ET MENTHE 12 €

i Rosati

« BIO ROSATO » ABRUZZES 8 €

« DELLE VENEZIE » VÉNÉTIE 6 €

« LAMBRUSCO ROSE » EMILIE-ROMAGNE 5 €

Bibite Soft

EAU (PLATE OU PÉTILLANTE) 75 CL 8 €

EAU (PLATE OU PÉTILLANTE) 50 CL 6 €

ORANGINA FANTA 25CL 6 €

Menu Pinot Grigio



Boissons Detox

BELLA HADID	9 €
A.C.E	9 €
B 9	9 €

Salades

CHÉRIE	9 €
SALADE D'ACCOMPAGNEMENT	
INSALATA CON TONNO E UOVA	17 €
INSALATA INSALATA CON BRESAOLA E GORGONZOLA CON BRESAOLA E GORGONZOLA	17 €

Boissons Alcoolisées

APEROL SPRITZ	12 €
GRAPPA	6 €
PROSECCO	
AMARETTO	6 €

Entrées

VEAU À LA SAUCE AU THON	
PLANCHE DE CHARCUTERIE À PARTAGER	22 €
MILLEFEUILLE AUBERGINE AU FOUR	12 €
GAMBERONI GRIGLIATI E CARCIOFI	12 €

Poisson

CAPESANTE SCOTTATE CON PURÉ DI RUCOLA E FRUTTI ROSSI	27 €
TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI PATATE AL FORNO E FAGIOLINI	25 €
FILETTO DI SALMONE CON PURÉ DI CAROTE E ZENZERO	25 €

MERLUZZO ALLA SICILIANA E
CAPONATA 24 €

I Rossi - Verre 12,5 Cl

« BIO ROSSO » ABRUZZES	8 €
« CHIANTI » TOSCANE	7 €
« MONTEPULCIANO ABRUZZES	6 €
« LAMBRUSCO ROUGE » EMILIE- ROMAGNE 5 €	

Ces Types De Plats Sont Servis

DESSERTS

POISSON

PÂTES

VIANDE

PIZZA

Dessert

PLANCHE MIXTE À PARTAGER	22 €
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	9 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	9 €
CARPACCIO D'ANANAS SUCRE DE CANNE ET CANNELLE	9 €
CAFÉ GOURMAND	12 €
TARTUFO	21 €
TIRAMISU	

Pâtes



PÂTES ROSSINI	14 €
TAGLIOLINI GAMBERONI, ZUCCHINE E POMODORINI	22 €
GNOCCHI PESTO E BURRATA	18 €

Menu Pinot Grigio

MEZZELUNE RICOTTA E SPIANCI, BURRA E SALAVIA	18 €
LASAGNA DI CARNE O VEGETARIANA	18 €
PÂTES BLANCHES	16 €
ROQUETTE	16 €
RAVIOLI	

Pizza

	BRESAOLA, GRANA PADANO E RUCOLA	21 €
	PANCETTA, MASCARPONE, GORGONZOLA E RUCOLA (NOUVEAUTÉ)	18 €
	REINE	16 €
	CAPRICE	18 €
	PANCETTA E FIGHI	18 €
	MELE E GORGONZOLA E RUCOLA	18 €
	PIZZA MARGUERITE	14 €
	FRAIS	9 €

Brunch

HEALTHY DETOX ENERGISANT	20 €
YAOURT MUESLI MIEL	
MINI VIENNOISERIES À LA FRANÇAISE	
TARTINE ENERGY BOOSTING	
UOVO & BRUSCHETTA	
BRUSCHETTA DE TOMATES SUR PAIN POILÂNE	
SALADE ROQUETTE-MÂCHE, GORGONZOLA & GRENADE	
GLACE SUR PAIN PERDU	

Ingrédients Utilisés



CREVETTE ROYALE
OLIVES
FROMAGE
CHAMPIGNONS
COQUILLES SAINT-JACQUES
THON
LÉGUMES
MANGUE
TOMATE

Pinot Grigio

7 Rue Charlemagne, 75004
Paris, France, French Republic

Heures d'ouverture:
Mardi 12:00-15:00
Mercredi 12:00-15:00
Jeudi 12:00-15:00
Vendredi 12:00-15:00
Samedi 12:00-15:00
Dimanche 12:00-15:00

Fait avec Carte

