



# Le Boccador

DEPUIS 1971

## Menu

### L'Institution revisitée

Véritable institution en plein cœur du triangle d'or, le Relais Boccador a été créé dans les années 70 par Mario Nicolo, un italien pure souche qui en a fait un haut lieu de vie parisienne, aujourd'hui se renouvelle.

Dans une ambiance accueillante et intimiste, grâce à la lumière tamisée, aux confortables fauteuils et banquettes qui n'ont rien perdu de leur charme d'antan, le chef et toute son équipe vous feront voyager à travers toute l'Italie afin de vous faire découvrir une bonne cuisine authentique et sympathique.

Buon Appetito !

**Le Boccador**

20 rue du Boccador 75008 Paris

Tél : 01 47 23 31 98 - [reservation@le-boccador.com](mailto:reservation@le-boccador.com)



## ENTRÉES

<b>JAMBON DE SAN DANIELÈ 24 MOIS D'AFFINAGE</b> <i>Parma Ham</i>	17 €
<b>CARPACCIO D'ARTICHAUTS &amp; COPEAUX PARMESAN</b> <i>Artichoke carpaccio, parmesan cheese</i>	16 €
<b>BURRATA PUGLIESE</b> <i>Burrata cheese from Pugliese, with tomatoes</i>	17 €
<b>CARPACCIO DE LOUP HUILE D'OLIVE ET CITRON</b> <i>Sea bass carpaccio &amp; lemon, olive oil</i>	17 €
<b>PIZZETTE AUX OIGNONS, TOMATE, TALEGGIO ET ROQUETTE</b> <i>Small Pizza, crystallized Onions, Fresh tomato, taleggio cheese, rucola salad</i>	14 €
<b>MINISTRONE</b> <i>Vegetable soup</i>	16 €
<b>CARPACCIO DE BOEUF &amp; ARTICHAUTS A LA ROMAINE</b> <i>Beef carpaccio with hearts of Artichokes done as in Roma</i>	22 €

## VIANDES

*Origine : France (NE-EL-AB)*

<b>ESCALOPE DE VEAU AU CITRON &amp; PÂTES</b> <i>Veal with lemon sauce</i>	23 €
<b>ESCALOPE MILANAISE &amp; PÂTES</b> <i>Milanese veal</i>	24 €
<b>PETITS HAMBURGERS DE « MARIO » REVISITÉS AUX DEUX POIVRES</b> <i>Small Beef Hamburgers with green and black pepper sauce</i>	24 €

## POISSONS

<b>FILET DE LOUP &amp; POÊLÉE DE LEGUMES DE SAISON</b> <i>Sea bass fillet and seasonal vegetables</i>	29 €
<b>CALAMARS SAUTÉS, AIL ET PERSIL</b> <i>Fresh small squid sautéed with garlic and parsley</i>	29 €



## PÂTES

<b>SPAGHETTI À LA VRAIE CARBONARA</b> <i>Real carbonara spaghetti</i>	21 €
<b>LINGUINE AUX ARTICHAUTS</b> <i>Linguine with fresh heart of Artichokes</i>	24 €
<b>RAVIOLES &amp; CRÈME DE TRUFFES</b> <i>Ravioli &amp; truffled cream</i>	25 €
<b>PENNE AU GORGONZOLA</b> <i>Penne with gorgonzola cheese</i>	21 €
<b>LASAGNE MAISON</b> <i>Homemade Lasagne</i>	24 €
<b>PENNE ALL' ARRABBIATA OU PESTO FRAIS</b> <i>Penne with hot paper or fresh homemade pesto</i>	19 €

## DESSERTS

<b>TIRAMISU</b> <i>Tiramisu</i>	10 €
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT &amp; GLACE VANILLE</b> <i>Chocolate fondant cake &amp; Vanilla ice cream</i>	11 €
<b>CARPACCIO D'ANANAS FRAIS</b> <i>Carpaccio of fresh Pine Apple</i>	9 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b> <i>Gourmet coffee</i>	14 €
<b>GLACES ARTISANALES &amp; SORBETS (*)</b> <i>Artisanal ice creams &amp; sorbets (**)</i>	13 €

(\*) vanille bourbon, pistache, Gianduia, sorbet chocolat, sorbet citron, sorbet fraise, sorbet framboise

(\*\*) bourbon vanilla, pistachio, Gianduia, chocolate sorbet, lemon sorbet, strawberry sorbet, raspberry sorbet