

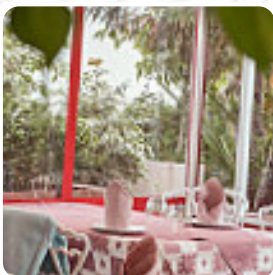


Cardápio Il Giardinetto

<https://cardapio.menu>

R. Mte. Martins Correia 2E, Lisbon 1050-098, Portugal

+351218074131



A **carta de Il Giardinetto** em Lisbon inclui **110** pratos. Em média os pratos ou bebidas **na [menu](#)** custam cerca de 9 €. As categorias podem ser consultadas na carta abaixo. O restaurante Il Giardinetto Ristorante Pizzeria em Lisboa oferece um cardápio original com uma variedade de pratos deliciosos a preços acessíveis. Venha descobrir o sabor autêntico da culinária italiana e desfrutar de uma experiência gastronômica única.

Menu L'epopée



Boissons Non Alcoolisées

COCA COCA ZERO

Boissons

VERRE DE VIN

Plat Principal

SIROPS

Vins

COTES-DE-PROVENCE

Vin

CHARDONNAY

Vin Blanc

VIIGNIER

Plats De Döner

POMME

Aperitivo - Apéritifs

KIR ROYAL

Whisky

COINTREAU

Boissons Vip

SAPHIR DE BOMBAY

Apéritifs

SUZE

Les Fromages

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES

Liqueur

DISARONNO

Les Boissons

PERRIER (33CL)

Soft Drinks and Juices

ÉVIAN (50CL)

whisky (4cl)

LAGAVULIN (16 ANS)

Menu Procope

ENTRÉE PLAT DESSERT

BEILAGEN

TOMATE

Kräuter und Süßes

FERNET BRANCA

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BAILEYS

Apéritifs & Digestifs

LILLET

Eaux

BADOIS (50CL)

Menu L'epopée



Kirs

KIR AU CHARDONNAY

Eaux Minérales

CHATELDON (75CL)

Bières - Pression

BIÈRE IPA

Bières Pressions Et Bouteilles (50Cl)

EDELWEISS (BLANCHE)

Champagne (12Cl)

COUPE DE SCOLARI BRUT

Scotch / Whisky - Speyside

GLENFIDDICH (12 ANS)

Scotch / Whisky - Scotch / Whisky

OBAN (14 ANS)

Obstbrände von Etter 2cl

VIEILLE PRUNE

Alcool + Soft

VODKA GUILLOTINE ORIGINAL

Catégorie De Restaurant

FRANÇAIS

Pizza Végétarienne - Normale

PORTO

Non Classé

VAL DE LOIRE

Boissons Gazeuses

ORANGINE

DU JUS D'ORANGE

Spiritueux

MARTINI

KAHLUA

Boissons Sans Alcool

THÉ GLACÉ PÊCHE OU MANGUE

CERISE

Liqueurs

GRAND MARNIER

BÉNÉDICTIN

DIGESTIF

RICARD

POIRE WILLIAMS

SCOTCH WHISKY / IRISH WHISKEY

J.

JAMESON

Menu L'epopée



Entrée Au Choix

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS AU
RATAFIA DE CHAMPAGNE, CHUTNEY DE
FRUITS +6€

ESCARGOTS CHAUDS EN PERSILLADE
DANS LEURS COQUILLES X6 X12 +6€

Plat Au Choix

ONGLET DE BŒUF BLACK ANGUS
FUMÉE ET MARINÉE FAÇON BULGOGI ,
PURÉE DE POMMES DE TERRE, PICKLES
DE SHITAKÉ +6€

CURRY CORÉEN AUX LÉGUMES
SAUTÉS, RIZ NOIR, OEUF MOLLET
SALADE DE CRESSON SUPPLÉMENT
GAMBAS PANÉES +6€

Scotch / Whisky - Highlands

DALWHINNIE (15 ANS)

ABERLOUR (10 ANS)

Menu "Entre Terre Et Mer"

PLAT PRINCIPAL D'ENTRÉE

PLAT DESSERT

Ingrédients Utilisés

OIGNON

ESCARGOT

Ces Types De Plats Sont Servis

SOUPE

POULET

Bières (33Cl) -Bouteille

LEFFE (BLONDE)

PERRONI (BLONDE)

LEFFE RUBY (FRUITS ROUGES)

Cocktails

MOJITOS

MULE DE MOSCOU

MARIE SANGLANTE

AMERICANO SPRITS

Boissons Alcoolisées

SAUVIGNON

LANGUEDOC

BORDEAUX

CAMPARI

JIM BEAN

Boissons Chaudes

ESPRESSO

CAPUCCINO- THÉ NOIR

CAPUCCINO-THÉ VERT

CAPUCCINO-TISANE INFUSION

IRISH COFFEE-ESPRESSO MARTINI

Digestifs (4Cl)

BAS-ARMAGNAC (12 ANS)

CALVADOS (20 ANS)

LIQUEUR DE MENTHE

LIQUEUR DE PÊCHE

VODKA GUILLOTINE :ORIGINAL

VODKA GUILLOTINE :HÉRITAGE

Menu L'epopée



VODKA GUILLOTINE :CAVIAR
PETROSSIAN

Entrées

TERRINE DE CAMPAGNE (PORC ET
VOLAILLE), CORNICHONS ET SALADE
D'HERBES

TATAKI DE SAUMON, PETITE SALADE
SAUCE YUZU, CONDIMENTS DE
UMEBOSHI (PRUNES)

GASPACHO DE MELON ET CONCOMBRE
AU JALAPEÑO, CITRONELLE

SALADE DE TOMATES ANCIENNES, FETA
ET FRAISES AU BASILIC THAÏ, VINAIGRE
BALSAMIQUE

ARDOISE

TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON
GRATINÉE AU COMTÉ

TATAKI DE SAUMON, PICKLES MAISON
ET JUS AUX JALAPENOS

GRATIN D'ÉCREVISSES AU BEURRE
ROUGE, PAPRIKA ET CROUTONS X6

ESCARGOTS CHAUDS EN PERSILLADE
DANS LEUR COQUILLE X6

Plats

POULET FRIT, SALADE VERTE OU
FRITES MAISON – MAYONNAISE AU
WASABI

BURGER DE BŒUF FRANÇAIS (160G) AU
COMTÉ, FRITES MAISON ET SALADE

ARDOISE-VIANDE

ARDOISE-POISSON

ARDOISE-PLAT VÉGÉTARIEN

BŒUF BOURGUIGNON MÉTHODE
TRADITIONNELLE, PURÉE DE POMMES
DE TERRE

FILET DE BAR RÔTI AU THYM, PETITS
LÉGUMES DE SAISON, SAUCE PESTO

BLANQUETTE DE VEAU FAÇON «
GRAND-MÈRE » ACCOMPAGNÉ DE RIZ

PIÈCE DE BŒUF « BLACK ANGUS »,
FRITES ET SAUCE BÉARNAISE MAISON

Dessert



MI-CUIT AU CHOCOLAT AU
CŒUR DE GIANDUJA,
CRÈME AUX FÈVES TANKA

CHEESECAKE À LA VANILLE
DE TAHITI FRUITS ROUGES

SALADE DE FRUITS FRAIS MINUTE

SORBET DU MOMENT

ARDOISE : DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT AU CŒUR DE
GIANDUJA, CRÈME AUX « FÈVES TONKA
»

BABA AU RHUM, TOMBÉE D'ANANAS
CARAMÉLISÉS, CRÈME CHANTILLY

FRAÎCHEUR DE FRUITS COUPÉS

SORBET DU MOMENT MAISON

ANANAS

Menu L'epopée



L'epopée

89 Avenue Émile Zola, 75015
Paris, France, French Republic

Fait avec [Carte](#)

Heures d'ouverture:

Lundi 12:00 -14:00 19:30 -22:00

Mardi 12:00 -14:00 19:30 -22:00

Mercredi 12:00 -14:00 19:30
-22:00

Jeudi 12:00 -14:00 19:30 -22:00

Vendredi 12:00 -14:00 19:30
-22:00

Samedi 19:30 -22:00

Dimanche 12:00 -14:00

