



ROUGE 32

RESTAURANT & PIZZERIA

Restaurant **Rouge 32**

Place de la République, 62200 Boulogne-sur-Mer - Tél. : 03 59 61 27 92

A PARTAGER DA CONDIVIDERE

Prix / Points

Degustazione Abruzzese 1 pers

Saucisson Italien

6,00€ / 420p

Degustazione Mortadella al tartufo 1 pers

Mortadelle truffée italienne

6,00€ / 420p

Degustazione dello Speck 1pers

Jambon fumé speck italien

7,00€ / 490p

Degustazione Salumi Misti

Mortadelle truffée, Speck, Saucisson "abruzzese" et Gressins

12,00€ / 840p

Selezione gourmet di formaggi 3 pers

Planche de Speck, Saucisson "Abruzzese", Mortadelle, burrata, poivrons farcis ricotta et artichaut

24,00€ / 1680p

"Hors menu FREE MEAL"

Il mare fritto

Friture de Calamar, Poisson blanc, Crevettes, Sardines et sauce Tartare

24,00€ / 1680p

"Hors menu FREE MEAL"

ENTRÉES

ANTIPASTI

Prix / Points

Scamorza alla pizzaiola di zia teresa

Fromage fumé sauce tomate

9,00€ / 630p

Duo Gourmet di Arancini Siciliani

Risotto, gorgonzola, oignons, céleri, haché de bœuf
carottes gorgonzola et crème

9,00€ / 630p

Burrata Cremosa e Verdure dell'orto

Burrata crémeuse servie avec légumes de saison et son pesto vert

10,00€ / 700p

Terrina di Salmone alla maniera Rouge 32

Saumon frais cuit en gelée claire et trait de balsamique

8,00€ / 560p

Insalata del giorno

Salade composée selon l'inspiration du chef

Entrée / Antipasto

11,00€ / 770p

Plat / Piatto principale

16,00€ / 1120p

Salade César revisitée

Salade, tomate, oignons, poulet crousti, oeuf dur, parmesan, croûtons
et vinaigre de framboise

11,00€ / 770p

16,00€ / 1120p

PÂTES PASTA

Prix / Points

Carbonara di mare

Bucatini, œuf, parmesan, dés de saumon et poisson blanc

21,00€ / 1470p

Ravioli del bosco

Ravioles farcies aux cèpes, crème aux champignons et truffe d'été

19,00€ / 1330p

Bucatini alla carbonara

Pâtes, guanciale, jaune d'œuf et pecorino

18,00€ / 1260p

Farfalle salmone e vodka

Pâtes à la crème de chèvre et saumon fumé, soulignées
d'une pointe de vodka

20,00€ / 1400p

Linguine alla pescatora

Linguine encre de seiche, Saint Jacques, moules et sauce tomate

"Hors menu FREE MEAL"

24,00€ / 1680p

Orecchiette buratta

18,00€ / 1260p

Lasagne alla bolognese maison

Pâtes, sauce tomate, viande hachée et béchamel

18,00€ / 1260p

Lasagne di mare maison

Pâtes, saumon et béchamel

19,00€ / 1330p

Prix nets TTC et service compris. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
La liste des allergènes présents volontairement dans les recettes est disponible sur demande à votre hôte ou hôtesse.

PLATS

PIATTI PRINCIPALI

PLAT DU JOUR

du Lundi au Vendredi midi

Sur l'ardoise en suggestion ou demandez-le à notre équipe

12,00€ / 840p

MENU BAMBINO

Nuggets frites ou Nuggets pâtes
OU

Margherita ou Margherita jambon

DESSERT

Glace 1 boule au choix ou Glace push up Haribo

9.90€ / 693p

Prix / Points

Poisson à la fantaisie du chef

Selon l'arrivée

17,00€ / 1190p

Bourride de poissons

Assortiment de poissons et fruits de mer au bouillon, petits légumes, pdt

22,00€ / 1540p

Espadon à la méditerranéenne

Espadon, tomates cerises, ail, câpres et olives

19,00€ / 1330p

La véritable Milanaise

Fine escalope de veau de 180g panée à la milanaise

La "Valdostana" est gratinée jambon blanc et provola

Classique

21,00€ / 1470p

Valdostana

23,00€ / 1610p

Pièce de Bœuf "Rouge 32"

Pièce du Boucher de 220g (environ), sauce poivre ou sauce au bleu

19,00€ / 1330p

Burger au cheddar coulant

Steak haché ou poulet croustillant, bacon, sauce burger, cheddar et oignons confits

17,50€ / 1225p

Burger Végétarien

Steak végétal, ketchup, cheddar, salade et tomate

16,50€ / 1155p

PIZZA PIZZE



BASE TOMATE / BASE ROSSA

Prix / Points

La Double Plaisir

Composez votre pizza en sélectionnant deux saveurs de votre choix

17,50€ / 1225p

Pizza signature: LA ROUGE 32

Sauce tomate et mozzarella, stracciatella et parmesan

15,00€ / 1050p

Margherita

Sauce tomate et mozzarella et parmesan

12,00€ / 840p

Regina

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons émincés et parmesan

15,00€ / 1050p

Orientale

Sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons, chorizo, merguez, origan et parmesan

16,00€ / 1120p

Calzone

Ricotta, mozzarella, jambon, spianata piquante ou douce, sauce tomate et parmesan

16,00€ / 1120p

Diavola

Sauce tomate, basilic, mozzarella, spianata piquante ou douce et parmesan

15,00€ / 1050p

Capricciosa

Sauce tomate, artichauts, champignons, olives, saucisson doux, mozzarella et parmesan

16,00€ / 1120p

Marinara

Sauce tomate, anchois, ail et origan

13,00€ / 910p

PIZZA PIZZE



BASE BLANCHE / BASE BIANCA

Prix / Points

Boscaiola

Crème truffée, mozzarella, champignons, jambon de Parme et parmesan

16,00€ / 1120p

Primavera

Mozzarella, tomates cerise, jambon de parme, grana padano et roquette

18,00€ / 1260p

4 fromages

Crème, Mozzarella, bleu d'Auvergne, chèvre et parmesan

15,00€ / 1050p

Regina blanche

Crème, mozzarella, jambon, champignons et parmesan

15,00€ / 1050p

Salmone

Crème, mozzarella, roquette et saumon fumé

18,00€ / 1260p

Ortolana

Crème, poivrons, champignons, artichaut, mozzarella et parmesan

15,00€ / 1050p

DESSERTS

DOLCI

Prix / Points

Café gourmand

Demandez la composition du jour à notre personnel

9,00€ / 630p

Tiramisu della nonna

Né dans le nord de l'Italie ce dessert emblématique est la signature de la maison et servi avec son espresso

9,00€ / 630p

Fondant au chocolat maison rouge 32

Cerise confit et sa boule vanille et chantilly

9,00€ / 630p

Crème brûlée Limoncello

Crème brûlée classique revisitée à la liqueur Italienne

9,00€ / 630p

Torta caprese al limone

Gâteau moelleux au citron et amandes et glace vanille

9,00€ / 630p

Profiteroles della mamma

Choux craquelin, glace vanille, chocolat chaud et chantilly

9,00€ / 630p

Panna cotta alla Vaniglia

Un dessert traditionnel de la cuisine Italienne
une crème parfumée à la vanille, coulis de fruits rouges ou exotiques

7,00€ / 490p

Angioletti al Cioccolato

Brins de pizza façon churros, pot de nocciolata aux noisettes

7,00€ / 490p

Mousse alla salsa di Cioccolato réconfortante

Un grand classique, la mousse au chocolat maison fondante et son nuage de chantilly

7,00€ / 490p

Gelato Gröm

L'excellence de la glace artisanale italienne, 2 boules au choix

9,00€ / 630p



**Golden
palace**
CASINO