



ROUGE 32

RESTAURANT & PIZZERIA

Restaurant **Rouge 32**

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

HORAIRES

Lundi

12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00

Mardi

12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00

Mercredi

12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00

Jeudi

12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00

Vendredi

12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h30

Samedi

12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h30

Dimanche

12h00 - 14h30 / 19h00 - 22h00

Vente à emporter de pizzas jusqu'à 23h00 les vendredis, samedis et dimanches.

ENTRÉES

ANTIPASTI

Prix / Points

Salade Caesar du Rouge 32

Poulet grillé, tomates confites, anchois, copeaux de parmesan

11,00€ / 770p

Salade de Poulpes aux herbes fraîches

Poulpes grillés émincés, assaisonnés aux herbes

12,00€ / 840p

Burrata à la Truffe

Burrata marinée à la truffe, vinaigrette à la truffe, légumes grillés

13,00€ / 910p

Assiette de Charcuterie Italienne, idéale à partager

Mortadelle truffée, speck, saucisson "Abruzzese", gressins

12,00€ / 840p

Antipasti Italiens

Fines tranches de légumes grillés, burrata, jambon de Parme, parmesan, tapenade d'olives noires / figues et gressins

12,00€ / 840p

Entrée / Antipasti Plats / Piatti principali

Salade du Jour

Salade composée selon l'inspiration du Chef

11,00€ / 770p 16,00€ / 1120p

Terrine de Saumon

Saumon frais cuit en gelée claire, trait de balsamique

8,00€ / 560p

PÂTES PASTA

Prix / Points

Ravioli de Langoustines

Raviolis cuites au bouillon et bisque de homard

19,00€ / 1330p

Linguine à l'encre de seiche, Noix de St Jacques

Pâtes "noires", noix de St-Jacques snackées et crème citronnée

21,00€ / 1470p

Spaghetti alla chitarra, crème courgette et stracciatella

Pâtes "alla chitarra", fromage crémeux et crème courgette

17,00€ / 1190p

Calamarata alla puttanesca

Pâtes "calamarata", sauce relevée à l'ail, olives, câpres et poisson blanc

18,00€ / 1260p

Gnocchi aux 2 pestos

Cassiolette de Gnocchi, pesto vert, pesto rouge et crème mozzarella

15,00€ / 1050p

Lasagne Bolognese

Authentique lasagne maison, salade verte

17,00€ / 1190p

Bucatini alla carbonara et crème de truffe

Pâtes, guanciale, jaune d'oeuf, pecorino, relevé à la crème de truffe

20,00€ / 1400p

Orecchiette Pugliesi con Burrata

Pâtes en sauce tomate, burrata crémeuse

15,00€ / 1050p

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

Prix / Points

Poisson à la fantaisie du chef

16,50€ / 1155p

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

La véritable Milanaise

21,00€ / 1470p

Fine escalope de veau de 180g panée à la milanaise, citron

La Valdostana

23,00€ / 1610p

Fine escalope de veau de 180g panée, gratinée jambon blanc et provola

Pièce de Bœuf "Rouge 32"

19,00€ / 1330p

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

Burger Italien

16,50€ / 1155p

Pain, steak haché, bresaola, mozzarella, salade, tomate, sauce pesto

Tartare à l'Italienne

18,00€ / 1260p

Tartare minute, assaisonné pesto, parmesan, roquette et frites

PIZZA

PIZZE



BASE TOMATE / BASE ROSSA

Prix / Points

Margherita

Sauce tomate et mozzarella

11,00€ / 770p

Regina

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons émincés

14,00€ / 980p

Orientale

Sauce tomate, mozzarella, poivrons, oignons, chorizo, merguez

15,00€ / 1050p

Calzone

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

15,00€ / 1050p

Diavola

Sauce tomate, basilic, mozzarella, spianata piquante ou douce

14,00€ / 980p

Capricciosa

Sauce tomate, artichauts, champignons, olives, saucisson doux

15,00€ / 1050p

Marinara

Sauce tomate, anchois, ail, origan

12,00€ / 840p

Toutes nos pizzas sont agrémentées d'un filet d'huile d'olive et basilic, à leur sortie du four.

PIZZA PIZZE



BASE CRÈME / BASE BIANCA

Prix / Points

Boscaiola

Crème truffée, mozzarella, champignons, jambon de Parme

15,00€ / 1050p

Pistacchiosa

Mozzarella, mortadelle, straciatella, pistaches hachées

17,00€ / 1190p

4 fromages

Mozzarella, bleu d'Auvergne, chèvre, parmesan

14,00€ / 980p

Regina blanche

Crème, mozzarella, jambon, champignons

14,00€ / 980p

Salmone

Crème, mozzarella, roquette et saumon fumé

17,00€ / 1190p

Pizza signature: Napoletana

Crème, olive noires/figues, crème végétale, mozzarella, après cuisson : speck, tomate cerise rouge, basilic, huile d'olive

17,00€ / 1190p

Toutes nos pizzas sont agrémentées d'un filet d'huile d'olive et basilic, à leur sortie du four.

DESSERTS ET DIGESTIFS

DOLCI E DIGESTIVI

Prix / Points

Café gourmand

Demandez la composition du jour à notre personnel

9,00€ / 630p

Le vrai tiramisu

Le dessert emblématique de la maison, à découvrir

9,00€ / 630p

Panna Cotta

Pot de crème parfumée vanille/basilic, purée de fruits rouges

7,00€ / 490p

Semifreddo Cassata

Parfait glacé à la fleur d'oranger et zestes d'orange confits

7,00€ / 490p

Crème de Café

Emulsion légère au café, financiers en mouillette

7,00€ / 490p

Mille Feuilles façon Diplomate

Mille feuilles minute, crème diplomate et fruits rouges

9,00€ / 630p

Angioletti

Brins de pizza façon churros, pot de nocciolata

8,00€ / 560p

Carpaccio d'ananas frais

Fines tranches d'ananas sucrées, caramélisées, glace vanille

8,00€ / 560p

Gelato Gröm

Véritable glace artisanale d'Italie, 2 boules au choix

9,00€ / 630p

GRAPPA AMARONE VIA ROMA 40°

7,60€ / 532p

LIMONCELLO VILLA MURAT 32°

6,20€ / 434p

SAMBUCA LAZZARONI 42° A LA "MOUCHE"

6,40€ / 448p

AMARETTO DISARONNO 28°

6,80€ / 476p

CREME DE LIQUEUR DE PISTACHES PAESANO 17°

6,80€ / 476p



**Golden
palace**
CASINO