

# Antipasti

## Our Starters

<b>Cœur d'Artichauts à l'Huile Citronnée et son Mesclun</b>	<b>14</b>
<i>Artichoke Hearts with a Lemon Dressing, and Mixed Leaf Salad</i>	
<b>Caponnata d'Aubergine et Courgette à la Sicilienne</b>	<b>12</b>
<i>Caponnata of Eggplant and Zucchini</i>	
<b>Gambas et Roquette à l'Huile d'olive Citronnée et Parmesan</b>	<b>15</b>
<i>King Prawns, Rocket and Parmesan in a Lemon and Olive Oil</i>	<i>+ 3 € au Menu</i>
<b>Bruschetta aux Tomates Fraîches et Mozzarella de Bufflonne</b>	<b>14</b>
<i>Bruschetta of Tomatoes with Buffalo Mozzarella</i>	
<b>Tartare de Saumon et Julienne de Concombre</b>	<b>14</b>
<i>Salmon Tartare with Fine Cucumber Slices</i>	
<b>Toi et Moi de Tomates et Mozzarella de Bufflonne au Basilic</b>	<b>12</b>
<i>Duo of Tomato and Buffalo Mozzarella with Basil</i>	
<b>L'incontournable Jambon de Parme et son Melon</b>	<b>14</b>
<i>The "Unmissable" Parma Prosciutto and Melon</i>	
<b>Chair de Crabe, Crème d'Avocat et Roquette</b>	<b>18</b>
<i>Crab, Avocado Cream and Rocket Salad</i>	<i>+ 3 € au Menu</i>
<b>Assortiment d'Antipasti italiens pour un ou deux</b>	<b>15/25</b>
<i>Assortment of Findi's Antipasti Starters for one or two</i>	<i>+ 3 € au Menu</i>
<b>Entrée du Jour selon la Tradition Findi</b>	<b>15</b>
<i>Appetizer of the Day in the Findi Tradition</i>	
<b>Simple Mesclun, Tomate et Copeaux de Parmesan</b>	<b>9</b>
<i>Mixed Leaf Salad with Tomato and Parmesan Cheese</i>	

# Carpaccio

## Our Carpaccios

<b>Le Saumon et ses Capres, Sauce Vierge</b>	<b>14</b>
<i>Marinated Salmon and Capers, Olive Oil and Lemon Dressing</i>	
<b>La Bresaola et sa Mousse de Chèvre Frais</b>	<b>16</b>
<i>Slices of Dried Beef Bresaola, Goat's Cheese Mousse</i>	<i>+ 3 € au Menu</i>
<b>Le Bœuf et sa Roquette à l'Huile Citronnée</b>	<b>14</b>
<i>Beef Carpaccio, Rocket Salad and Lemon Oil.</i>	

# Risotto Al Minuto

## Our Risotto

<b>Risotto du Jour sur la Route du Findi</b>	<b>24</b>
<i>Daily Special Risotto from Findi's Travels</i>	

# Paste Fresche Della Casa

## Home Made pasta

<b>Macaroni aux Aubergines, Tomates et Herbes Fraîches</b>	17
<i>Macaroni with Eggplant, Tomatoes and Fresh Herbs</i>	
<b>Penne aux Tomates et Piments Rouges</b>	16
<i>Penne with Tomato and Red Chili Peppers</i>	
<b>Spirales tricolores aux Quatre Fromages et Noix</b>	15
<i>Three-colour Fusilli with Four Cheese Sauce and Walnuts</i>	
<b>Tagliatelles Vertes et Blanches aux Gambas</b>	20
<i>Fine Green and White Tagliatelle with King Prawns</i>	+ 3 € au Menu
<b>Pâtes larges à la Crème, Cèpes et Jambon de Parme</b>	19
<i>Pappardelle with Porcini Mushrooms and Parma Ham</i>	+ 3 € au Menu
<b>Cappelletti farcis aux Epinards et à la Ricotta, Sauce Rose</b>	18
<i>Cappelletti of Spinach and Ricotta cheese, Pink Sauce</i>	
<b>Raviolis farcis au Canard et Bœuf à la crème de Truffe</b>	18
<i>Ravioli of Beef and Duck in a Creamy Truffle Flavoured Sauce</i>	
<b>Penne aux Asperges Vertes, Jambon cuit et Sauce Crémeuse</b>	17
<i>Penne with Green Asparagus, Cooked Ham and Creamy Sauce</i>	
<b>Lasagnes de Saumon et Pousses d'Épinards</b>	18
<i>Lasagne of Salmon and Young Spinach Sprouts</i>	
<b>Gnocchi aux Tomates, Basilic et Fromage Fumé</b>	16
<i>Gnocchi with Tomato, Basil and Smoked "Scarmoza" Cheese</i>	

## Pesci

### Fish

<b>Calamars sautés à la Tomate, Courgettes poêlées à la Menthe</b>	25
<i>Squid Sauteed with Tomato, Fried Zucchini with Mint</i>	
<b>Escalope de Saumon au Citron, Ecrasée de Pommes de Terre</b>	22
<i>Salmon Fillet with Lemon and Mashed Potatoes</i>	
<b>Dos de Bar Rôti, Capponata de Légumes, Sauce Poivron Rouge</b>	25
<i>Roasted Sea Bass fillet, Vegetable Caponatta, Pepper Coulis</i>	
<b>Filet de Cabillaud, Pousses d'Épinards, Jus Aillé</b>	24
<i>Cod Fillet with Young Spinach Sprouts and Garlic Jus</i>	

## Carni

### Meat Dishes

<b>Bocconcini de Veau, Parme et Mozzarella, Haricots Verts</b>	25
<i>Bocconcini of Veal, Parma ham and Mozzarella, French Beans</i>	
<b>Escalope de veau à la Mode de Milan, Spaghetti</b>	22
<i>Breaded Veal "Milan Style " Escalope with Spaghetti</i>	
<b>Piccata de Veau au Citron, Tian de Courgettes</b>	24
<i>Thin Veal Slices with Lemon and Sautéed Zucchini Slices</i>	
<b>Chateaubriand de Bœuf, Petites Pommes au Romarin</b>	29
<i>Chateaubriand Beef Fillet, Baked Potatoes with Rosemary</i>	
<b>Plat du Jour de nos Régions</b>	23
<i>Daily Special from " La Cuisine Italienne de Findi "</i>	

# Formaggi

*Cheese*

**Assortiment de Fromages de la Botte** 10  
*Assortment of Fine Cheese*

# Dolci

*Desserts*

**Le verre de Moscato d'Asti (12cl)** 8  
*Glass of Moscato d'Asti (12cl)*

**Café Gourmand Findi** 7  
*Scoop of Coffee Ice Cream, Mini Tiramisu, and an Espresso*

**Crème Brulée aux Fruits des Bois** 8  
*Red Berry Crème Brulée*

**Profiteroles au Chocolat Blanc** 11  
*White Chocolate Profiteroles* + 2 € au Menu

**Tiramisu au Goût de la Semaine** 10  
*The Tiramisu of the Week*

**Tiramisu au Café** 9  
*Coffee Tiramisu*

**Fondant au Chocolat Noir, Glace aux Pistaches** 10  
*Warm Chocolate Fondant and Pistachio Ice Cream*

**Glace Amarena et ses Cerises Griottes** 9  
*Amarena Ice Cream and "Griottes" Cherries*

**Glaces et Sorbets** 9  
*Ice Cream and Sorbets*

**Nougat Glacé et son Coulis de Framboise** 9  
*Nougat Glacé et son Coulis de Framboise*

**Salade de Fruit de Saison aux Parfums de Menthe** 10  
*Seasonal Fresh Fruit Salad Perfumed with Fresh Mint*

**Gratin de Fruits Frais en Sabayon de Mascarpone à la Vanille** 11  
*Gratinated Fruit Sabayon with Vanilla Mascarpone* + 2 € au Menu

**Risotto à la Vanille en Cappuccino aux Fruits Rouges** 11  
*Red berry Cappuccino with Vanilla Risotto* + 2 € au Menu

**The Pastry Chef's Dessert of the Day** 11  
*Suggestion du Moment du Pâtissier*

# Findi\*



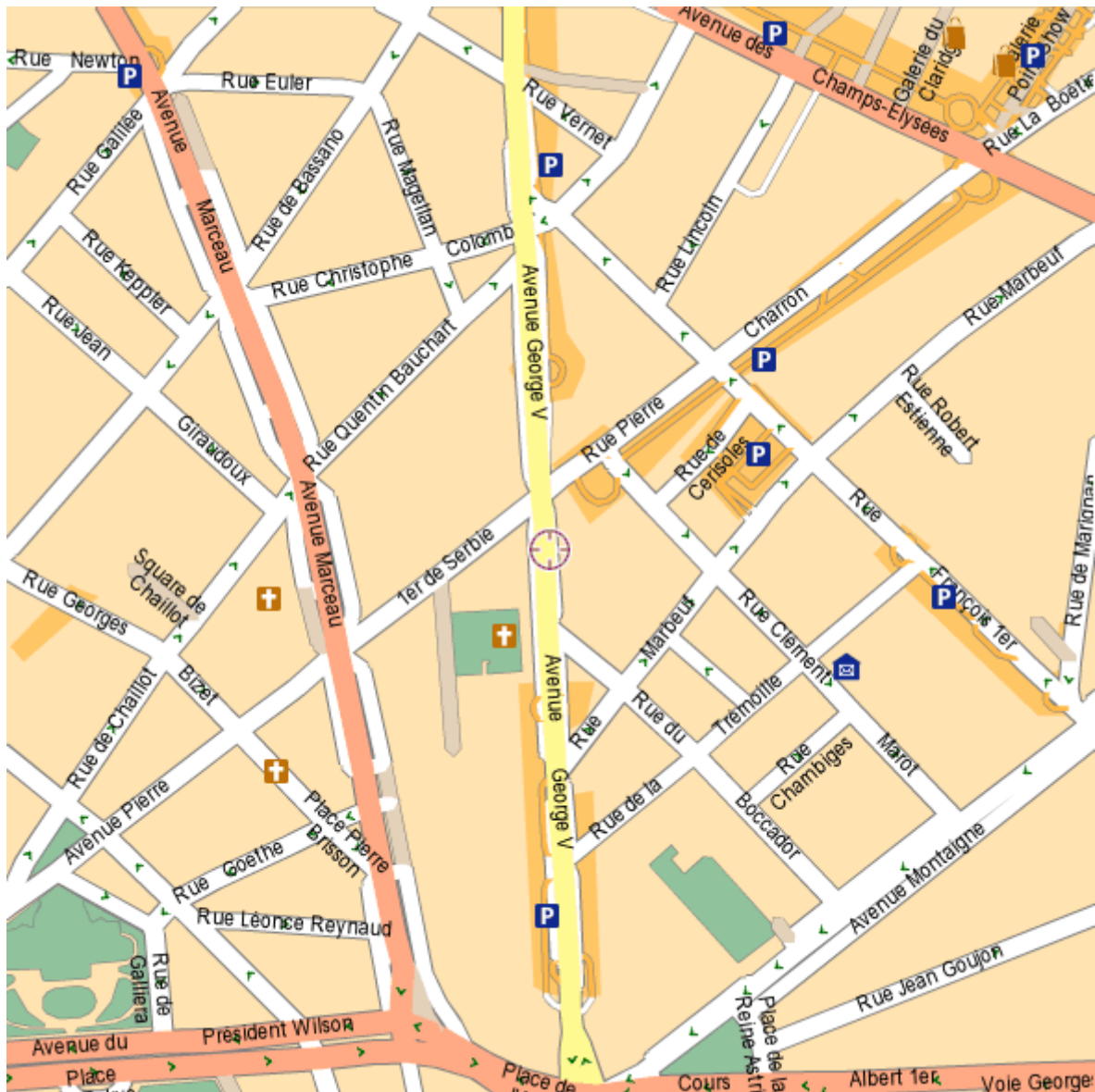
FINDI RESTAURANT et FINDI TRAITEUR  
SAS au capital de 793 000 euros  
Siret : 383 992 351 00023  
24, avenue George V – 75008 Paris  
Tél : 01 47 20 14 78 – Fax : 01 47 20 10 08

# Findi\*



FINDI RESTAURANT et FINDI TRAITEUR  
SAS au capital de 793 000 euros  
Siret : 383 992 351 00023  
24, avenue George V – 75008 Paris  
Tél : 01 47 20 14 78 – Fax : 01 47 20 10 08

# Findi\*



FINDI RESTAURANT et FINDI TRAITEUR  
SAS au capital de 793 000 euros  
Siret : 383 992 351 00023  
24, avenue George V – 75008 Paris  
Tél : 01 47 20 14 78 – Fax : 01 47 20 10 08