



L'équipe du Code23 est heureuse de vous accueillir.

CARTE RESTAURANT

CARTE DU RESTAURANT

La Cuisine est ouverte de 19h jusqu'à minuit.
the kitchen is open from 07h00pm till midnight

AMOUSE- BOUCHE

Focaccia avec straciatella de burrata
Focaccia with straciatella de burrata 12

Brochette de tomate, bille de mozzarella et jambon de Parme
Tomato skewers with mozzarella balls and Parma ham 10

ENTREE

Œuf poché crème de parmesan et spianata calabra tuile de champignons
Poached egg with parmesan cream and spianata calabra, mushroom tuile 15

Foie gras chutney pomme pink lady oignons
Foie gras with pink lady apple chutney and onion 20

Burrata crémeuse de Pouilles servie avec jambon de Parme
Creamy Burrata from Puglia served with Parma ham 21

Boulettes d'aubergines farcies à la mozzarella et sauce tomate
Eggplant meatballs stuffed with mozzarella and tomato sauce 14

Carpaccio de bœuf sur lit de roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises, vinaigre balsamique de Modena, et huile d'olive
Beef carpaccio on a bed of arugula, parmesan shavings, cherry tomatoes, Modena balsamic vinegar, and olive oil 19

PLATS

Tournedos Rossini sur lit de gratin dauphinois sauce au cognac
(olives noires) accompagné avec des blinis
Tournedos Rossini on a bed of gratin dauphinois with cognac sauce 29

Pavé de saumon accompagné de risotto au basilic
Salmon steak with basil risotto 26

Gnocchi alla Sorrentina à l'huile d'olive à la truffe
Gnocchi alla Sorrentina with truffle olive oil 20

Cannelloni au ragoût napolitain
Cannelloni with Neapolitan ragu 22

DESSERT

Crème spéculos façon tiramisu et tuile de chocolat
Speculoos cream tiramisu style with chocolate tuile 9

Poire pochée safranée au distillat de poire William
Poached pear with saffron and William pear distillate 9

Baba sur crème chantilly au rhum
Baba with rum whipped cream 9

Coulant au chocolat fourré au caramel beurre salé
Chocolate lava cake filled with salted caramel 9

A PARTAGER

Apéro dînatoire : sélection de charcuterie et fromages italiens, bruschetta tomate, cerise, huile d'olive et basilic 39

Sélection de charcuterie italienne : jambons de Parme 24 mois, mortadella à la truffe, speck de la Valtellina, bresaola punta d'anca 25

Sélection de 3 fromages français : Pavé Toulousain, Galet boisé, Ossau-Iraty accompagné de confiture et de fruits secs 12