

NOTRE
CARTE



QUAI 50



Tous nos plats sont faits maison • All our dishes are home-made

APERITIVO

Sélection d'olives Cerignola A selection of fresh Cerignola olives	4,00 €
Bruschetta de tomate à l'origan Tomato and oregano bruschetta	4,50 €
Copeaux de Grana Padano Shavings of Grana Padano cheese	4,50 €

ANTIPASTI

Velouté de saison Seasonal soup	8,00 €
Chiffonnade de mortadelle à la pistache Finely sliced Italian mortadella and pistachio ham	11,00 €
Porchetta tiède et trévis confite, réduction de vinaigre balsamique Porchetta ham and Italian treviso salad, balsamic vinegar	12,00 €
Mozzarella di bufala AOP, salade de roquette à l'huile de basilic Mozzarella di bufala AOP, roquette salad seasoned with a basil vinaigrette	13,00 €
Carpaccio de thon fumé de Sicile au fenouil et agrumes Carpaccio of smoked Sicilian tuna with fennel, citrus vinaigrette	14,00 € 😊
Antipasti du Chef : chiffonnade de bresaola, copeaux de Grana Padano, artichauts confits, betteraves et salade mesclun Chef's Antipasti: Sliced bresaola, shavings of Grana Padano, artichoke, beetroot, mesclun salad	14,50 € 😊
Ardoise de charcuterie fine à partager (pour 2 personnes) A fine selection of Italian meats (to share for 2 people)	23,00 €

PRIMI

Penne à l'arrabbiata Penne with arrabbiata sauce	10,00 €
Casarecce à la crème de fromages et noix Casarecce with a creamy cheese and walnut sauce	12,50 €
Spaghetti bolognaise Spaghetti bolognaise	13,50 €
Cannelloni de bœuf aux champignons Beef and mushroom cannelloni	15,00 €
Tagliatelle au cabillaud et tomate confite Tagliatelles pasta with cod and tomato	16,90 €
Risotto aux noix de Saint-Jacques, parfumé à l'orange Scallops on a bed of creamy risotto with a hint of orange	21,00 €

SECONDI DI CARNE

Suprême de poulet fermier au citron et légumes du jour Free-Range Chicken supreme with a hint of lemon, seasonal vegetables	15,00 €
Pavé de rumsteck, sauce gorgonzola et frites Rump steak, gorgonzola sauce and French fries	16,90 €
Escalope de veau à la milanaise avec penne à la napolitaine Escalope of veal prepared Milanese-style with penne pasta and a fresh tomato sauce	18,80 €

SECONDI DI PESCE

Pavé de lieu noir en croûte de parmesan, légumes du jour Hake filet in a parmesan crust, seasonal vegetables	14,00 €
Saumon à la plancha, vinaigrette d'agrumes et riz Basmati Grilled salmon steak served with a lemon vinaigrette and Basmati rice	16,00 € 😊
Filet de bar, beurre de tomate aux herbes et accompagnement au choix Sea bass filet, tomato butter with herbs and your choice of garniture	23,00 €

FORMAGGI

Faisselle (servie avec ou sans coulis de fruits rouges) Cottage cheese (served with or without a red fruit coulis)	4,30 €
Assortiment de fromages italiens affinés A fine selection of Italian cheeses	8,00 €

DOLCI

Palette de glaces et sorbets* Ice creams and sorbets*	6,10 €
Carpaccio d'ananas au sorbet citron Thinly sliced pineapple served with lemon sorbet	6,60 € 😊
Tiramisù au café Traditional coffee tiramisù	7,10 €
Panna cotta aux fruits exotiques Exotic fruit panna cotta	7,10 €
Café ou thé gourmand du Quai 50 A mini selection of our delicious desserts served with tea or coffee	7,10 €
Gaufre et son accompagnement Waffle served with a selection of accompaniments	7,20 €
Entremet aux fruits rouges et chocolat noir Valrhona Red fruit and Valrhona chocolate torte	7,50 €