

# NOTRE CARTE

QUAI 50





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

## APERITIVO

Copeaux de Grana Padano <i>Slivers of Grana Padano, (a hard, slow-ripened, semi-fat cheese)</i>	4,50 €
Petites bruschettas aux légumes confits <i>Vegetable bruschetta</i>	5,50 € 😊
Petite ardoise dégustation de charcuteries et fromages d'origine italienne <i>Small shavings of Italian meats and cheeses</i>	14,00 €

## ANTIPASTI

Gaspacho aux saveurs du moment <i>Seasonal gaspacho</i>	8,00 € 😊
Parmigiana de courgettes, aubergines et tomates sur un coulis au basilic <i>Parmigiana of courgettes, aubergines and tomatoes served on a basil coulis</i>	9,50 € 😊
Tartelette sablée au parmesan, légumes affriolants du soleil <i>Parmesan shortbread tartlet with Mediterranean vegetables</i>	12,00 € 😊
Lieu mantecato aux agrumes et croûtons de focaccia à la tomate séchée <i>Hake fish with citrus fruits and zest, croutons of sun-dried tomato focaccia</i>	12,50 €
Mozzarella di Bufala AOP sur un carpaccio de tomates colorées <i>Buffalo Mozzarella AOP on a carpaccio of different coloured tomatoes</i>	14,50 €
Salade gourmande aux légumes confits, copeaux de pecorino et coppa <i>Gourmet salad with vegetables, shavings of pecorino cheese and Italian coppa meat</i>	15,00 €
Antipasti du Chef : roulé de bresaola, courgettes grillées et ricotta, artichauts marinés, Involtini au chèvre et aubergines, melon et jambon de Parme, billes de mozzarella fumée <i>Chef antipasti: rolled slices of bresaola, ricotta cheese and grilled courgettes, marinated artichokes, aubergines with goat's cheese, Parma ham and melon, smoked mozzarella balls</i>	16,50 €
La grande ardoise de charcuterie fine à partager <i>A large platter of Italian meats to share</i>	23,00 €

## PASTA

Penne à l'arrabiata <i>Penne with arrabiata sauce</i>	11,00 €
Gratinée de girelle à la romaine, pesto de tomates et basilic <i>Oven-baked roman-style girelle with a red pesto and basil paste</i>	13,00 €
Casarecce aux aubergines, roquette et olives <i>Casarecce pasta with aubergines, rocket salad and olives</i>	13,50 € 😊
Penne à la ricotta et pesto de pistache <i>Penne with ricotta and pistachio pesto</i>	14,00 €
Linguine aux courgettes et gambas <i>Linguine pasta with courgettes and prawns</i>	16,90 €

## SECONDI DI CARNE

Stracotto d'agneau, jus réduit à la graine de fenouil et raviole croquante aux herbes <i>Lamb stew, fennel seed gravy and crunchy herb ravioli</i>	16,00 €
Tartare de bœuf (180 g) assaisonné à l'italienne, servi avec des frites <i>Beef tartare (180 g) and French fries, seasoned Italian-style</i>	16,50 €
Tagliata de bœuf (180 g) sur sa galette de pomme de terre au pecorino <i>Slices of beef (180 g) on a bed of thin potato wedges with pecorino cheese</i>	18,00 €
Escalope de veau à la milanaise avec penne napolitaine <i>Escalope of veal prepared Milanese-style with penne and a fresh tomato sauce</i>	18,80 €
Garniture supplémentaire / <i>Supplementary garniture</i> 3,00 €	

## SECONDI DI PESCE

Le poisson du marché sur un bouillon de haricots Borlottini et légumes <i>Fish of the day served with a kidney bean and vegetable stew</i>	--,-- € 😊
Saumon à la plancha, frites et sauce mayonnaise aux tomates séchées <i>Grilled salmon steak served with French fries and a sun-dried tomato mayonnaise</i>	16,00 €
Garniture supplémentaire / <i>Supplementary garniture</i> 3,00 €	

## FORMAGGI

Faisselle ( <i>servie nature ou avec un coulis de fruit rouges</i> ) <i>Cottage cheese (served with or without a red fruit coulis)</i>	4,50 €
Assortiment de fromages italiens affinés <i>A fine selection of Italian cheeses</i>	8,00 €

## DOLCI

Palette de glaces et sorbets* <i>Ice cream and sorbets*</i>	6,00 €
Salade de fruits frais et son sorbet <i>Fresh fruits salad and sorbet</i>	6,50 € 😊
Tiramisu au café <i>Traditional tiramisu</i>	7,00 €
Panna cotta et minestrone de fruits du moment <i>Seasonal fruit panna cotta</i>	7,00 €
Café ou thé gourmand du Quai 50 <i>A mini selection of our delicious desserts served with tea or coffee</i>	7,50 €
Semifreddo de chocolat blanc et limoncello, légèreté aux cerises Amarena <i>Semifreddo of white chocolate, limoncello and light Amarena cherry mousse</i>	7,50 €
Aragostine au chocolat noisette Valrhona® et sorbet fraise <i>Aragostine (a pastry cornetto), filled with Valrhona® hazelnut chocolate and served with strawberry sorbet</i>	8,00 €

# LA FORMULE DU JOUR

## CHEF'S MENU OF THE DAY

(le midi en semaine uniquement / *Weekdays only*)

Le plat Main course	11,00 €
Entrée + Plat <u>OU</u> Plat + Dessert Starter + Main course <u>OR</u> Main course + Dessert	15,90 €
Entrée + Plat + Dessert Starter + Main course + Dessert	19,60 €

# LA FORMULE DU SOIR

## EVENING MENU

Menu Découverte & Gourmandises Discover Italy	27,50 €
--	---------

Parmigiana de courgettes, aubergines et tomates sur un coulis au basilic  
Lieu mantecato aux agrumes et croûtons de focaccia à la tomate séchée  
Mozzarella di Bufala AOP sur un carpaccio de tomates colorées

•••

Casarecce aux aubergines, roquette et olives  
Stracotto d'agneau, jus réduit à la graine de fenouil  
et raviole croquante aux herbes

Saumon à la plancha, frites et sauce mayonnaise aux tomates séchées

•••

Assortiment de fromages italiens affinés (*supplément 5€*)

•••

Semifreddo de chocolat blanc et limoncello, légèreté aux cerises Amarena  
Panna cotta et minestrone de fruits du moment  
Salade de fruits frais et son sorbet

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux  
pour suivre nos actualités et offres spéciales !



@quai50



@HotellYon\_ouest



@arteloge\_restaurants



Arteloge Hôtels & Restaurants



Hôtel Lyon-ouest