

NOTRE CARTE

QUAI 50





Tutti i nostri piatti sono fatti in casa • *Tous nos plats sont faits maison*

APERITIVO

Scaglie di Grana Padano stagionato 24 mesi <i>Copeaux de fromage Grana Padano affiné 24 mois</i>	4,50 €
Bruschette con verdure e pesto al dragoncello <i>Bruschettas aux légumes et pesto d'estragon</i>	5,50 € 😊
Bruschette con mousse alle olive nere e pomodori canfit <i>Bruschettas à la mousse d'olives noires et tomates confites</i>	5,50 €
Piccolo tagliere di salumi e formaggi Italiani <i>Ardoise dégustation de charcuteries et fromages d'origine italienne</i>	14,00 €

ANTIPASTI

Ravioli del momento <i>Les ravioles du moment</i>	--,- €
Vellutata di lenticchie BIO con mousse di salsiccia su sfoglia croccante e speziata <i>Velouté de lentilles BIO avec un cappuccino de saucisse et croquant aux épices</i>	9,00 €
Clafoutis ai carciofi e pomodori secchi <i>Clafoutis aux artichauts et tomates séchées</i>	10,00 €
Mozzarella di Bufala Campana, olio d'oliva e fior di sale accompagnata d'insalata <i>Mozzarella di Bufala Campana DOP 125g, huile d'olive, fleur de sel et salade</i>	11,00 € 😊
Focaccia ai porri confit, prosciutto di Parma e scamorza affumicata <i>Focaccia au confit de poireaux, jambon de Parme et scamorza fumée</i>	12,00 €
Mozzarella di Bufala Campana con crema di pomodoro confit, mousse di olive nere e coppa <i>Mozzarella di Bufala Campana DOP 125g, crème de tomates confites, mousse d'olives noires et coppa</i>	14,00 €
Antipasti dello chef : Involtini di prosciutto di Parma con formaggio di capra e pistacchi, mousse di olive nere e crostini toscani, carciofi marinati, bocconcini di mozzarella al pesto di menta, frittata alle acciughe, clafoutis ai peperoni, salsiccia Toscana al finocchio <i>Antipasti du Chef : Petits roulés au jambon de Parme chèvre et pistaches, mousse d'olives noires et toasts toscans, artichauts marinés, billes de mozzarella au pesto de menthe, omelette aux anchois, clafoutis aux poivrons confits, saucisson de Toscane au fenouil</i>	17,00 €
Grande tagliere di salumi da condividere <i>La grande ardoise de charcuterie fine à partager</i>	23,00 €

PASTA

Penne all'arrabbiata (sugo al pomodoro con aglio e peperoncino) <i>Penne à l'« arrabbiata » (sauce tomate mijotée avec de l'ail et du piment)</i>	12,00 € 😊
Penne al provolone e olio di nocciole <i>Penne au provolone et à l'huile de noisette</i>	13,50 €
Ricciole ricotta e spinaci gratinate al Grana Padano, con insalata verde <i>Ricciole de ricotta et épinards gratinées au Grana Padano, servies avec une salade verte</i>	14,00 € 😊
Risotto ai funghi e scalogni croccanti <i>Risotto aux champignons et échalotes croustillantes</i>	15,00 €
Linguine al merluzzo con pomodori confit, carciofi e capperi <i>Linguine au cabillaud, tomates séchées, artichauts confits et câpres</i>	15,00 € 😊
Ravioli « Giganti neri » al salmone in brodo vegetale profumato di limone <i>Raviolis « Giganti neri » au saumon, bouillon de légumes émulsionné au beurre et infusé au citron</i>	17,00 € 😊
Come un risotto - Conchiglie BIO con prosciutto cotto al tartufo e guanciale <i>Coquillettes BIO, jambon cuit à la truffe et guanciale (charcuterie typique de la région du Latium), préparées comme un risotto</i>	20,00 €

SECONDI DI CARNE

Filetto di pollo contadino al limone di Sicilia servito con il contorno del giorno <i>Filet de poulet fermier au citron de Sicile et garniture du jour</i>	14,00 €
Agnello brasato in crosta di pane alle erbe e purè di carote al cumin <i>Agneau braisé aux herbes en croûte de pain et mousseline de carottes au cumin</i>	15,00 €
Tagliata di manzo Italiano (180g), riduzione sugo d'arrosto, servita con patatine fritte <i>Pavé de rumsteck de bœuf italien (180g), jus réduit, servi avec des frites</i>	18,00 €
Scaloppa di vitello alla Milanese con penne alla Napoletana <i>Escalope de veau à la milanaise servie avec des penne à la sauce napolitaine</i>	19,00 €

(SUPPLEMENTO CONTORNO - SUPPLÉMENT GARNITURE + 3,00 €)

SECONDI DI PESCE

Filetto di merluzzo nero gratinato al Grana Padano servito con linguine al basilico e pomodori confit <i>Filet de lieu noir gratiné au Grana Padano servi avec des linguine au basilic et tomates confites</i>	16,00 €
Filetto di salmone grigliato alla piastra con contorno del giorno <i>Filet de saumon grillé à la plancha et garniture du jour</i>	17,00 € 😊

(SUPPLEMENTO CONTORNO - SUPPLÉMENT GARNITURE + 3,00 €)

FORMAGGI

Formaggio fresco « Faisselle » (servito naturale o con sciroppo di frutta) <i>Faisselle (nature ou servie avec un coulis de fruits)</i>	4,50 € 😊
Assortimento di formaggi Italiani stagionati <i>Assortiment de fromages italiens affinés</i>	8,00 €

DOLCI

Assortimento di gelati e sorbetti* (non fatto in casa) <i>Palette de glaces et sorbets* (non fait maison)</i>	6,00 €
Tiramisù al caffè <i>Tiramisù au café</i>	7,00 €
Panna cotta al miele e pere arrostate al rosmarino <i>Panna cotta au miel et poires rôties au romarin</i>	7,00 €
Tartare di ananas al pesto di menta e mandorle tostate <i>Tartare d'ananas au pesto de menthe et amandes grillées</i>	7,00 € 😊
Caffè o tè goloso (con mini pasticcini) del Quai 50 <i>Café ou thé gourmand du Quai 50</i>	7,50 €
Mousse di gelato al cioccolato nero di Valrhona® e schiacciata ai frutti di bosco confit <i>Mousse glacée au chocolat noir de Valrhona® et écrasé de fruits rouges confits</i>	7,50 €
Tartina al limone di Sicilia e meringhe croccanti e sorbetto al lampone <i>Tartelette au citron de Sicile et meringues croquantes, sorbet à la framboise</i>	8,00 €

Tasse e servizio inclusi nel prezzo. Prix nets, services inclus.

Le informazioni relative alla presenza di prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. *La liste contenant les allergènes des différents produits à la carte est disponible auprès de notre personnel.*

😊 = Pranzo leggero ! En toute légèreté !

LA FORMULE DU JOUR

(le midi en semaine uniquement)

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

LA FORMULE DU SOIR

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

Mozzarella di Bufala Campana, olio d'olive e fior di sale,
accompagnata d'insalata

Mozzarella di Bufala Campana DOP 125g, huile d'olive, fleur de sel et salade
o / ou

Focaccia ai porri confit, prosciutto di Parma e scamorza affumicata

Focaccia au confit de poireaux, jambon de Parme et scamorza fumée
o / ou

Vellutata di lenticchie **BIO** con mousse de salsiccia su sfoglia
crocante e speziata

*Velouté de lentilles **BIO** avec un cappuccino de saucisse et croquant aux épices*

• • •

Filetto di merluzzo nero gratinato al Grana Padano servito con linguine al basilico
e pomodori confit

*Filet de lieu noir gratiné au Grana Padano servi avec des linguine
au basilic et tomates confites*

o / ou

Filetto di pollo contadino al limone di Sicilia servito con il contorno del giorno

Filet de poulet fermier au citron de Sicile et garniture du jour

o / ou

Penne al provolone e olio di nocciole

Penne au provolone et à l'huile de noisette

• • •

Assortimento di formaggi Italiani stagionati (supplemento 5 €)

Assortiment de fromages italiens affinés (supplément de 5 €)

• • •

Tiramisù al caffè

Tiramisù au café

o / ou

Panna cotta al miele e pere arrostiti al rosmarino

Panna cotta au miel et poires rôties au romarin

o / ou

Tartare di ananas al pesto di menta e mandorle tostate

Tartare d'ananas au pesto de menthe et amandes grillées

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



@quai50



@Hotellyon_ouest



@arteloge_restaurants



Arteloge Hôtels & Restaurants



Hôtel Lyon-ouest

