

Menu

À partager

Ardoise de spécialités italiennes : charcuterie et fromage <i>A fine selection of Italian cold cuts and cheeses</i>	14.00 €	(3.8)
Tigelle et trilogie de tapenade <i>Italian bread served with a tapenade trilogy</i>	5.50 €	(1.5.8)
Eclats de Grana Padano <i>Shavings of Grana Padano cheese</i>	4.50 €	(8)

Entrées

Cocotte du jour <i>Cocotte of the day</i>	10.00 €	
Polenta rôtie avec une crème de Pecorino à la truffe, speck et mélange de champignons <i>Roasted Polenta with a truffled Pecorino cream, speck and a mushroom medley</i>	11.00 €	(8)
Terrine de saumon aux herbes, confiture d'oignons au balsamique et focaccia aux légumes <i>Salmon terrine with herbs, balsamic onion chutney and vegetable focaccia</i>	11.00 €	(1.6.8)
Ballotine de pintade au jambon de Parme et mousse au Grana Padano <i>Guinea fowl ballotine with Parma ham and a Grana Padano mousse</i>	10.00 €	(8)
Chicche de semoule au basilic, mozzarella di buffala, tomates confites et légumes <i>Basilic semolina chicche, mozzarella di buffala, vegetables and preserved tomatoes</i>	11.00 €	(1.8)

Comme en Italie

Aubergine alla Parmigiana et pesto au basilic <i>Aubergine alla Parmigiana and basil pesto</i>	9.50 €	(3.8)
Garganelli à la Bolognese <i>Bolognese garganelli pasta</i>	14.00 €	(1.5.8.14)
Milanese avec des frites <i>Milanese with fries</i>	19.00 €	(1.5)
Tiramisu <i>Traditional tiramisu</i>	7.00 €	(1.5.8)

Plats

Risotto lié au Grana Padano, Saint-Jacques poêlées au safran et fondue de poireaux 19.00 € (8. 12. 14)

Grana Padano risotto, safran roasted scallops and slow cooked leeks

Paccheri aux asperges, guanciale et Provolone 14.00 € (1. 8)

Paccheri pasta with asparagus, guanciale and Provolone cheese

Osso-buco avec un jus aux échalotes et olives accompagné de légumes de saison 18.00 € (14)

Ossobuco with a shallot and olive sauce served with seasonal vegetables

Filet de dorade poêlé avec une sauce aux crevettes et des gnocchis croustillants à la romaine et à la tomate 20.00 € (1. 4. 5 6. 8. 14)

Roasted fillet of sea bream with a shrimp sauce, tomato flavored, Roman style gnocchi

Bauletti à la pistache et à la ricotta de brebis, crème à l'orange 17.00 € (1. 3. 5. 8)

Pistachio and sheep ricotta Bauletti served with an orange flavored cream

Burger italien

Burger italien servi avec des frites 16.00 € (1. 8. 14)

(Steak haché, scamorza, tomates séchées, speck, oignon confit et sauce aux champignons)

Italian burger served with fries

(beef, scamorza, sun dried tomatoes, onion confit and mushroom sauce)

Desserts

Crèmeux au gianduja, mousse au lait, gelée aux fruits de la passion et caramel 7.50 € (1. 3. 5. 8)

Creamy Gianduja cake, milk mousse, passion fruit jelly and caramel

Tarte sablée, crème coco, ananas rôti au basilic et bavaroise au citron vert 8.00 € (1. 3. 5. 8)

Coconut cream tart, basil roasted pineapple and lime bavarois

Panna cotta mangue et vanille, crumble aux amandes et meringue au cacao 7.00 € (1. 3. 5. 8)

Mango and vanilla panna cotta, almond crumble and cocoa meringue

Brownie aux pistaches, ganache montée au chocolat blanc et glace framboise 7.50 € (1. 3. 5. 8)

Pistachio brownie, white chocolate ganache and raspberry sorbet

Palette de glaces et sorbets 7.00 € (1. 3. 5. 8)

Assortment of ice creams and sorbets

Café ou thé gourmand 7.50 € (3. 5. 8)

A delicious selection of mini desserts served with coffee or tea

LISTES DES ALLERGÈNES. LIST OF ALLERGENS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
GLUTEN	SÉSAME	FRUITS À COQUES	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	MOUTARDE	LAIT	CÉLERI	ARACHIDES	SOJA	MOLLUSQUES	LUPIN	SULFITES

* VOIR ARDOISE

Prix nets, service inclus. All prices include VAT and service charge

Menu enfant

sur demande
available on request

9.00 €

Prix nets, service inclus. All prices include VAT and service charge.

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



@quai50



@Hotellyon_ouest



@arteloge_restaurants



Arteloge Hôtels & Restaurants

 Hotel 
Lyon-ouest

50 Quai Paul Sédallian, 69009 Lyon • www.hotellyonouest.com