

Menu

Entrées / Starters

- Assiette gourmande et sa focaccia (jambon cru, bocconcini, Grana pétales, tapenade olives noires, tomates confites, poivrons, artichauts, salade, gressins) 1.2.3.6.7.8.11.14 14.00 €
Mix italian plate with cured ham, mozzarella, cheese, sweet peppers, artichokes
- Mozzarella de bufflonne, carpaccio de tomates au fil des saisons 7.8.14 12.00 €
Mozzarella di bufala, tomatoes carpaccio
- Salade du moment 9.00 € (entrée / starter)
Salad of the day Allergènes sur demande / Allergens on request 18.00 € (plat / main course)

Plats / Main Courses

- Linguine aux noix de pétoncles et persillade 19.00 €
Sea scallop pasta and chopped parsley-garlic 1.2.6.8.9.14
- Lamelles d'encornet confites à la méridionale et riz 19.00 €
Squid meridionale sauce and rice 6.8.9.12.14
- Tartare de bœuf charolais à l'italienne (180g), frites et salade 19.00 €
Raw beef tartare, Italian style, chips and salad 1.3.8.14
- Pièce sélectionnée de notre boucher, frites et salade N.C.
Selected piece from our butcher, chips and salad Voir ardoise
- Escalope de veau milanaise de nos régions, tomates concassées à l'origan et pâtes du moment 24.00 €
Veal escalope prepared Milanese style, pasta of the moment 5.8.9.14
- Hamburger de bœuf « Terminal 50 » (Sauce moutarde, cornichons, comté, tomates, oignons confits, salade), frites et salade 19.00 €
Terminal 50 burger', chips and salad 1.5.7.8.14

Fromages & Desserts / Cheeses & Desserts

- Faisselle de fromage blanc à la crème de Bresse 5.00 €
Cottage cheese 8
- Assiette de notre fromager 8.00 €
Cheese mix plate 3.7.8.14
- Panna cotta à la verveine, coulis pêche blanche 8.00 €
Verbena panna cotta, peach coulis 1.8
- Tartelette vanille et chocolat noir Valrhona® 9.00 €
Vanilla & chocolate tartlet 1.3.5.8
- Café ou thé gourmand 8.00 €
M A mini selection of our delicious desserts served with coffee or tea Voir ardoise
- Tiramisu au café 8.00 €
Traditional tiramisu 1.5.8

Formule du jour / Lunchtime menu

Le midi en semaine uniquement (hors boissons)
/ Weekdays at lunchtime (excluding drinks)

Le plat <i>Main course</i>	14.40 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert <i>Starter + Main course or Main course + Dessert</i>	18.40 €
Entrée + Plat + Dessert <i>Starter + Main course + Dessert</i>	22.40 €

Menu enfant / Kids menu

11 € avec un sirop / 11€ with a fruit syrup

Pâtes du moment à la sauce napolitaine
Pasta of the day in Neapolitan sauce

ou / or

Milanaise de veau et cornet de frites 1.5.8.14
Veal escalope served with French fries

ou / or

Pavé de poisson et légumes (suivant arrivage) *
*Fish of the day with fresh vegetables **

Verrine gourmande *
*Selection of mini dessert **

ou / or

2 boules de glace ou sorbet au choix
(vanille, chocolat, café, caramel, fraise, pistache)
Ice cream or sorbet

* Sur demande / on request

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
GLUTEN	SESAME	NUTS	SHELLFISH	EGGS	FISH	MUSTARD	MILK	CELERIAC	PEANUT	SOY	MOLLUSCS	LUPIN	SULFITES