



LA SCUDERIA

Une cuisine maison et de saison, aux influences italiennes

LES ENTRÉES

(PLAT)

Salade César 11,50 – 17,50 €

Aiguillettes de poulet panées, croûtons, tomates cerises, pétales de Grana Padano et crème de balsamique

Carpaccio de bœuf 13,50 – 19,50 €

Fines tranches de bœuf relevées de pesto maison, pétales de Grana Padano, câpres, tomates cerises et crème de balsamique. Garniture au choix pour le format plat

Salade lyonnaise 10,50 – 16 €

Salade, œuf poché, lardons, croûtons et crème de balsamique

Œumônière d'aubergines et scamorza au miel 16 €

Feuille de brick garnie de tranches d'aubergines confites surmontées de scamorza, agrémentées de miel et d'herbes de Provence

Salade d'antipasti 12,50 – 18,50 €

Courgettes, aubergines et poivrons marinés, billes de mozzarella, tranches de coppa

LES PLATS

Tartare de bœuf traditionnel 21,50 €

Tartare coupé au couteau (180 g), oignons rouges, câpres, cornichons, persil haché et condiments

Tartare de bœuf à l'italienne 22,50 €

Tartare coupé au couteau (180 g), oignons rouges, tomates confites, Grana Padano, pignons de pin, pesto et condiments

Escalope milanaise et sa sauce tomate 24,50 €

Tranche de veau panée à la chapelure et au Grana Padano râpé, sauce tomate maison, quartier de citron

Burger Montedoro 22 €

Steak haché (180 g), sauce tomate, compotée d'oignons rouges, courgettes marinées

Bavette de bœuf, beurre maître d'hôtel 25 €

Bavette de bœuf (200 g), servie à la cuisson demandée

Suprême de volaille et sa sauce aux morilles 26 €

Gratin de ravioles à la truffe et jambon cru 25 €

Escalope de saumon, sauce à l'oseille 26 €

Escalope de saumon (170 g), cuite rosée

Filet de bar, sauce Nantua 28 €

Risotto safrané aux fruits de mer 26,50 €

GARNITURES

Tagliatelles fraîches • Frites maison • Salade
Risotto safrané • Légumes de saison

Supplément garniture : 4 €

SUPPLÉMENTS SAUCES

Gorgonzola • Morilles • Beurre maître d'hôtel
Marchand de vin

3 € le supplément



LA SCUDERIA

Une cuisine maison et de saison, aux influences italiennes

NOS FOCACCIA COMME UNE PIZZA

Servies avec leur salade d'accompagnement

Margherita 14,50 €
Sauce tomate, mozzarella et basilic

4 Fromages 16,50 €
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, scamorza et chèvre

La Coppa 17,50 €
Sauce tomate, mozzarella, tranches de coppa, tomates confites et basilic

Di Mare 19,50 €
Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer et basilic

LES DESSERTS

Assiette de fromages 9 €
Demi saint-marcellin, gorgonzola, pecorino

Faisselle 7 €
Nature, crème ou coulis

Tiramisu spéculoos et
caramel au beurre salé 8,50 €

Profiterole à la straciatella,
sauce chocolat 9,50 €

Crumble aux pommes
parfumées à l'amaretto,
glace vanille 9,50 €

Panna cotta 8,50 €
Coulis fruits rouges, exotiques ou caramel

Tarte du moment 8,50 €

Café gourmand 9,80 €

Digestif gourmand 15 €
Limoncello, Get 31, Get 27 ou Bailey's

Champagne gourmand 18 €

Coupe de glaces Voir la carte

SPÉCIALITÉ

Grenouilles en persillade à volonté 33,50 €

À partir de vendredi soir, sur commande uniquement

MENU ENFANT 12 €

Sirop à l'eau, jus de fruits, diabololo ou Coca-Cola – Steak haché ou tenders de volaille maison – Garniture au choix – Une boule de glace au choix ou une tarte du moment