

TERRE D'ITALIE
Terrenoire Christelle
30 rue Anna Bibert
69 170 TARARE
tél : 04 74 05 26 95

[mail :contact.terreditalie@gmail.com](mailto:contact.terreditalie@gmail.com)

PRINTEMPS ÉTÉ 2026

Les entrées froides:

- *salade composée :tomates œufs croûtons 2,65€ la part*
- *salade au thon : tomates œufs croûtons thon maïs 3,50€ la part*
- *salade lyonnaise : tomates œufs croûtons noix lardons 3,50€ la part*
- *une crudité : demander liste 2,50€ la part*
- *3 crudités assorties : demander liste 3,50€ la part*
- *fondant asperges vertes tuile parmesan 3€ pièce*
- *terriner fraîcheur œuf dur mayonnaise 2,95€ pièce*
- *moelleux foie gras figues et épices 4,50€ pièce*
- *terriner de truite aux amandes 26€ kg*
- *tartare de saumon 3,20€ pièce*
- *verrine St Jacques petits pois menthe 3,90€ pièce*
- *tartare Impérial 4,50€ pièce*

Les entrées chaudes (la pièce)

- *feuilleté au fromage de chèvre et miel 3,50€*
- *tarte fine aux escargots beurre maître d'hôtel 3,15€*
- *croustillant de St Jacques 3,50€*
- *feuilleté asperges vertes crème de ciboulette 3,50€*
- *feuilleté foie gras au confit d'oignons 5,00€*

Les poissons chauds (la part)

- *filet d'églefin sauce hollandaise 6,90€*
- *saumon aux pointes d'asperge en cassolette 8,00€*
- *mousseline de St Jacques sauce crevettes 8,00€*
- *limande meunière aux gambas et citron vert 8,00€*

Les viandes froides (la part)

- *poulet 2,25€*
- *rôti de porc 2,70€*
- *rosbif 4,95€*
- *noix de veau 4,95€*
- *trio de viande froide(veau ,porc ,bœuf) 5,50€*

Les viandes chaudes (la part)

- *fricassée de volaille au basilic 6,10€*
- *suprême de poulet à la crème 8,00€*
- *fondant de pintade au thym de Provence 6,95€*
- *cuisse de canette confite 8,00€*
- *mijoté de veau aux asperges 9,50€*
- *poulet aux morilles 9,50€*
- *bœuf confit au vin et fèves de Tonka 9,50€*

Les garnitures (la part)

- *pâtes fraîches 2,50€ (200grs cuit)*
- *gratin dauphinois 3,10€ (250grs)*
- *risotto nature 3,10€ (180grs)*
- *risotto aux cèpes ou asperges 4,00€ (200grs)*
- *poêlée de légumes du soleil 3,50€ (200grs)*
- *poêlée de légumes verts 3,50€ (200grs)*

Plats unique et spécialités (la part)

- *paella 7€*
- *rougail saucisses riz 6,00€*
- *poulet basquaise pommes vapeur 6,25€*
- *colombo de poulet riz 6,80€*
- *jambon madère ou au foin gratin dauphinois 7,60€*
- *estouffade de bœuf aux légumes confits pâtes 7,50€*
- *fricassée de volaille au jambon de Parme pâtes 7,10€*
- *travers de porc sauce barbecue pommes rissolées 7,50€*
- *tajine de poulet aux citrons confit pommes de terre au romarin ou semoule 7,10€*
- *poulet au curry pâtes 6,90€*
- *veau marengo pâtes 7,95€*
- *couscous au poulet, merguez et boulettes 7,50€*

Spécialités italiennes

- *Pâtes fraîches 7,10€ kg/ tagliatelles, spaghetti*
- *Raviolis 18,50€ kg/ fromage, jambon, basilic, tomates séchées, viande*
- *Lasagnes la part bolognaise 6,50€ forestière, saumon épinard, chèvre aux légumes du soleil 7,00€*
- *osso-buco de veau à la milanaise tagliatelles 9,45€ la part*
- *escalope de dinde à la milanaise tagliatelles 6,90€ la part*
- *fricassée de volaille au jambon de Parme tagliatelles 7,10€ la part*

Fromages (la part)

- *fromage blanc crème 1,50€*
- *trio de fromages affinés et toast aux noix 1,95€*

Desserts 2,45€ (la part)

- *salade de fruits ,tiramisu ,panna cotta, mousse au chocolat, œufs à la neige, crème caramel*

Gâteaux 3,20€ la part

- *Demander la liste*

Tartes (la part)

- *pommes, poires, abricots 1,80€ la part*
- *citron framboises meringué 2,00€ la part*
- *plateau 40 mignardises 42,00€*
- *plateau 20 mignardises italiennes 25,00€*