



FOSCA'

SOFTS

LIMONADE PSCHITT	25cl	4,5
FUZE TEA	25cl	4,9
COCA COLA/COCA 0	33cl	5,5
FANTA	25cl	5,5
ORANGINA	25cl	5,5
SPRITE	25cl	5,5
MINUTE MAID	25cl	4,9
Orange, pomme, ananas		
SCHWEPPEs	25cl	4,5
Agrumes, tonic		

CAFÉTERIE

EXPRESSO	2,8
AMERICANO	3
CAFÉ CRÈME	5,3
CAPPUCCINO	6,5
CHOCOLAT CHAUD	5,5
CHOCOLAT VIENNOIS	7,5
THÉ	6
INFUSION	6

DIGESTIFS

LIMONCELLO	4cl	7
GRAPPA	4cl	7,5
AMARETTO	4cl	8
COGNAC, ARMAGNAC	4cl	10

EAUX

PERRIER	33cl	5
	50cl	11
VITTEL		3,5
SAN PELLEGRINO		5,5

I VINI

BLANCO

VENEZIA DOC

Pinot Grigio - Terre Di Veron
Souple, frais, nez de poire et autres fruits blanc

IGP PAYS D'OC

Chardonnay - Le Sudiste
Frais et gourmand, nez de tilleul

CHABLIS AOC

Famille Savary
Sec et très frais, nez minéral, note finale citronnée

ROSATO

BARDOLINO CHIARETTO

DOC

Terre Di Verona
Léger, gourmand et fruité, nez de cerises fraîches

COTEAUX D'AIX ROSÉ AOC

Domaine Saint-Julien Les Vignes Bio
Très pâle, bien sec et très frais, nez de zestes d'agrumes

ROSSO

BORDOLINO ROSSO DOC

Terre Di Verona
Frais et léger, nez de fruits confiturés

CHIANTI DOCG

Torrequecie
Souple, tanins croquants, poivrons et raisin frais

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DOC

Umani Ronchi - Poder
Souple, charnu, fruits rouges et note réglissée

BOURGOGNE CÔTE

CHALONNAISE AOC

Pinot Noir - Millebuis
Soyeux, aérien, nez de griottes et de groseilles

Verre 15cl, pichet 50cl, bouteille 75cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros, service inclus. CB à partir de 10€. Les chèques ne sont pas acceptés.
SASU HOTEL TERMINUS LYON - 353600802 - Reproduction interdite



FOSCA'

COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO	24cl	9
Rhum, soda, citron vert, menthe, sucre de canne		
SEX ON THE BEACH	24cl	10
Vodka, jus de Cranberry, jus d'ananas, crème de pêche		
PIÑA COLADA	24cl	9
Rhum, jus d'ananas, crème de coco		
CAIPIRINHA	24cl	10
Cachaça, sucre de canne, citron vert		
MOSCOW MULE	24cl	10
Vodka, ginger beer, citron vert		
PORN STAR MARTINI	24cl	12
Vodka, sirop de vanille, passoa, purée de fruit de la passion, shooter de champagne		
ESPRESSO MARTINI	24cl	12
Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, espresso		

SPRITZ

APEROL SPRITZ	24cl	9
Aperol, prosecco, soda, tranche d'orange		
CAMPARI SPRITZ	24cl	9
Campari, prosecco, soda, tranche d'orange		
SAINT GERMAIN	24cl	10
Liqueur de Saint-Germain, prosecco, soda		

MOCKTAILS

PASSIONISTA	9
Jus d'ananas, purée de fruit de la passion, vanille	
VIRGIN MOJITO	8
Limonade, menthe, citron vert, sucre de canne	
VIRGIN SPRITZ	8
Sirop d'orange spritz, eau pétillante, orange	
VIRGIN COLADA	8
Jus d'ananas, crème de coco	

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC	12cl	6
KIR ROYAL	12cl	11
RICARD, PASTIS	2cl	7
MARTINI	Blanc ou rouge 4cl	7
RHUM	4cl	8,5
VODKA	4cl	8,5
JACK DANIEL'S	4cl	8,5
RED LABEL	4cl	8,5

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
1664 BLONDE	4,9	9
GRIMBERGEN	5,5	8,5
MONACO	5,5	8,5
PANACHÉ	5,5	8,5
BOUTEILLE		33cl
CARLSBERG		6,5
PORETTI		6,5

BULLES

PROSECCO	8	36
CHAMPAGNE		
GREMILLET	12	59



ANTIPASTI

SFIZIO ITALIANO 12
Légumes grillés marinés, artichauts à la romaine, mini poivrons farcis au thon, involtini de speck farci au fromage

MELANZANA ARROSTITA CON STRACCIATELLA E POMODORINI 14
Aubergines aromatisées aux herbes et rôties au four, recouvertes de stracciatella crémeuse (cœur de burrata) tomates cerise, pesto de basilic et huile d'olive extra vierge

AFFETTATI ITALIANI 15
Mix de charcuteries italiennes, mortadella Bologna IGP aux pistaches, jambon de Parme 24 mois, spianata al tartufo (saucisson Italien raffiné aux truffes) salame al finocchietto (saucisse aux graines de fenouil)

BURRATA CRÈME DE TRUFFES 15
Burrata des Pouilles au cœur coulant avec crème de truffes

FORMAGGI D'ITALIA 15
Sélection de fromages italiens : Pecorino sicilien poivré, Gorgonzola DOP Novarese, Taleggio DOP, Fontina Aosta AOP, noix et pain grillé

MIX DE BRUSCHETTA 11
Pain de campagne croustillant servi avec 3 garnitures

BOWLS E ISALATE

CAESAR 18
Iceberg, filet de poulet pané, parmesan 24 mois DOP, croûtons de pain et sauce Caesar

BELL'ITALIA 17
Roquette, mozzarella di bufala DOP, légumes grillés marinés à l'huile d'olive extra vierge

POKE BOWL SALMONE 18
Quinoa, filet de saumon, mangue fraîche, avocat, edamame, tomates cerises et sauce soja sucrée

PASTA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 18
Raviolis farcis à la ricotta et épinards, crème au parmesan

COQUILLETES AU JAMBON, COMTÉ À LA TRUFFE 19
Jambon, comté, truffe noire

LINGUINE ALLE VONGOLE 20
Pâtes tréfilées au bronze avec palourdes, tomates cerises, vin blanc et persil

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 18
Pâtes tréfilées au bronze à la sauce bolognaise : céleri, carottes, oignons, viande de bœuf française, vin rouge, sauce tomate

LASAGNA CLASSICA 18
Lasagne, sauce bolognaise, mozzarella fior di latte, béchamel et parmesan 24 mois DOP

SPAGHETTI AL POMODORO E STRACCIATELLA 18
Spaghetti tréfilés au bronze, sauce tomate italienne, basilic et stracciatella crémeuse (cœur de burrata)

LA SPECIALITÀ FOSCA 26
Tagliatelles flambées dans la meule de grana padano 24 mois DOP, crème truffée et copeaux de truffe noire fraîche

FOSCA' BURGER

FOSCA' CHEESEBURGER 18
Steak maison de 180 gr, oignons caramélisés, tomate, roquette, sauce cheddar

BACON CHEESEBURGER 18
Steak maison de 180 gr, bacon, oignons caramélisés, tomate, roquette, sauce cheddar

CROQUE MONSIEUR 17
Pain de mie, jambon blanc, fromage

PIZZE

PIZZE ROSSE Base sauce tomate

REGINA 17
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, jambon et huile d'olive extra vierge

MARGHERITA 13
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, basilic et huile d'olive extra vierge

CALZONE 17
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, jambon et œuf

VEGETARIANA 17
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, champignons, aubergines, courgettes, oignons, olives noires

ORIENTALE 17
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, poivrons, oignons, merguez et œuf

PEPPERONI 18
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, chorizo, huile d'olive extra vierge

BUFALINA 18
Sauce tomate italienne, mozzarella di bufala campana DOP, basilic et huile d'olive extra vierge

BURRATA 18
Sauce tomate italienne, burrata, mozzarella fior di latte, basilic

PIZZE BIANCHE Base crème fraîche

CHÈVRE MIEL 16
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, miel et basilic

TARTUFO 18
Crème à la truffe, mozzarella fior di latte

NORVEGESE 18
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon, basilic

QUATTRO FORMAGGI 18
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, chèvre, parmigiano reggiano DOP, basilic

Ingrédient supplémentaire +2,00€ / jambon cru italien +4,00€

TERRA E MARE

SCALOPPINA ALLA MILANESE 20
Escalope de veau panée, servie avec spaghetti tomate et basilic

SCALOPPINA DI POLLO À LA NORMANNA 18
Escalope de poulet à la sauce normande crémeuse, avec champignons de Paris et tagliatelles

SALMONE ALLA VENEZIANA 22
Pavé de saumon mi-cuit, sauce vénitienne au curcuma

ENTRECÔTE ALLA PLANCHA 26
Entrecôte de 280 gr à la plancha

Choisissez votre garniture : riz, légumes, frites ou pâtes.

DOLCI

TIRAMISU 7

PANNA COTTA 7

MOUSSE AU CHOCOLAT 7

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8

CAFÉ GOURMAND 8

CRÈME BRÛLÉE 8

GELATI

DAME BLANCHE 8

CAFÉ LIÉGEOIS 8

CHOCOLAT LIÉGEOIS 8

COLONEL 9

POIRIER 9

GLACE 3 BOULES 7
Vanille, chocolat, citron, fraise, pistache