

DOLCE

TIRAMISÙ DI GIULIA 8 €

*Le grand classique au mascarpone
et café expresso*

FONDANT AU CHOCOLAT 8 €

Cœur coulant, glace vanille

PANNA COTTA 8 €

*Panna cotta soyeuse à la vanille, crumble,
fruits rouges frais et coulis de fruits rouges*

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 8 €

*Sélection de fruits frais, préparés
selon l'inspiration du Chef*

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9 €

*Accompagné de ses 4 douceurs
et de sa boule de fraîcheur*

PAVLOVA 10 €

*Meringue croquante, crémeux aux fruits rouges,
chantilly, fruits rouges frais et coulis*



GELATO

2 BOULES 6 €

3 BOULES 8 €

4 BOULES 10 €

PARFUMS DE GLACE

- Vanille
- Chocolat
- Pistache
- Stracciatella
- Citron
- Café
- Fraise

SUPPLÉMENTS

CHANTILLY MAISON 3 €

TOPPING 3 €

COULIS CHOCOLAT CHAUD 3 €

COULIS DU MOMENT 3 €



Le Trident
LYON

Restaurant festif • Club • Events

Giulia

RISTORANTE

Cuisine italienne & méditerranéenne





ANTIPASTI

LÉGUMES DU SOLEIL MARINÉS 10 €

Légumes grillés, aubergines, courgettes, poivrons,
huile d'olive, tomates séchées et herbes fraîches

TRILOGIE DE TAPENADES 12 €

Tapenade d'olives noires méditerranéennes,
tapenade d'olives vertes au basilic, crème de tomates séchées
et ricotta, focaccia dorée

ARANCINI À LA TRUFFE & MOZZARELLA 12 €

Risotto croustillant, cœur fondant à la mozzarella,
crème de parmesan

LA BRUSCHETTA DI GIULIA 14 €

Pain doré, tomates italiennes, straciatella,
basilic frais, huile d'olive

INSALATE & CRUDO

SALADE DI GIULIA 18 €

Roquette, burrata crémeuse, tomates anciennes,
pignons de pin, pesto basilic, focaccia dorée

SALADE CÉSAR 22 €

Sucrine, volaille croustillante façon milanaise,
parmesan, tomates confites, croûtons de focaccia, sauce César maison

CARPACCIO DE DAURADE 17 €

Filet de daurade, pickles d'oignon rouges,
zest de saumon, huile d'olive citronnée

TATAKI DE SAUMON 17 €

Saumon mi-cuit, suprêmes d'agrumes,
huile d'olive citronnée, basilic

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE 23 €

Bœuf coupé au couteau, parmesan, tomates séchées,
câpres, basilic, focaccia dorée
Accompagné de frites maison et salade

TARTARE DE THON ROUGE 23 €

Thon rouge, tomates confites, pistaches, basilic,
vinaigrette citronnée, focaccia dorée
Accompagné de frites maison et salade

PASTA

SIGNATURES

PICI CACIO E PEPE 20 €

Pâtes Pici Cacio e Pepe,
sauce au pecorino et poivre.

TAGLIATELLE MARE VERDE 25 €

Tagliatelles fraîches à la crème de citron,
noix de Saint-Jacques poêlées et pistaches

RAVIOLI À LA TRUFFE 26 €

Raviolis farcis à la burrata,
sauce à la crème de truffe noire

RIGATONI DI GIULIA 16 €

Aubergines fondantes,
tomates, ricotta salée, basilic

SPAGHETTI À LA CARBONARA 18 €

Guanciale, pecorino romano,
jaune d'œuf, poivre noir

LINGUINE ALLE VONGOLE 22 €

Palourdes, tomates cerises,
ail et persil, vin blanc

CARNE & PESCI

POLPETTES DI GIULIA 23 €

Boulettes de bœuf, sauce tomate cerise confite,
parmesan, pignon, origan
Accompagner de linguine

SUPRÊME DE VOLAILLE 24 €

Suprême de volaille IGP à la sauce citronnée,
copeaux de parmesan, citron
Accompagner de purée de pommes de terre truffée

BURGER DI GIULIA 24 €

Steak haché de bœuf 180 g, scamorza fondante, roquette,
tomates confites, oignons caramélisés, pesto basilic,
parmesan, pain brioché
Accompagner de frites maison et salade

ESCALOPE MILANAISE 26 €

Escalope de veau panée, citron
Accompagner de linguine sauce tomate et basilic

LA CRIÉE DU MOMENT 26 €

Poisson du moment, tomates, câpres,
olives taggiasche, citron
Accompagner de légumes de saison

GAMBAS AU PASTIS 27 €

Cinq gambas flambées au Pastis.
Accompagner de légumes de saison



GARNITURES & SUPPLÉMENTS AU CHOIX

Burrata 6 €

Focaccia 6 €

GARNITURES & SUPPLÉMENTS AU CHOIX

Risotto 5 €

Linguine 5 €

Frites Maison 5 €

Légumes de saison 5 €

Pommes de terre grenailles 5 €

Burrata 6 €

Focaccia 6 €

Purée de pommes de terre truffée ... 8 €