

ZUCCA

ENTRÉES STARTERS



Gravlax de bœuf, parmesan, crème de roquette et gel fruits rouges 17€
Beef gravlax, parmesan cheese, rocket salad cream, red fruits gel

Supplément frites / add French fries +5€



✓ Velouté de courge, cervelle des canuts montée, noisettes et châtaignes 11€
Squash velouté, whipped cream "Brain of silk worker", hazelnuts and chestnuts



Tataki de thon albacore, fenouil en salade, pickles et salade d'herbes aromatiques 18€
Albacore tuna tataki, fennel salad, pickles and aromatic herbs

Supplément frites / add French fries +5€

SALADES SALADS



Salade César : laitue romaine, poulet rôti, croûtons, bacon et parmesan *Taille Entrée* 15€
Caesar salad: romaine lettuce, roasted chicken, croutons, bacon and parmesan cheese *Taille Plat* 20€

Salade de gambas: sauce cocktail, avocat et mangue, vinaigrette passion *Taille Entrée* 18€
Tiger prawns salad: cocktail sauce, avocado and mango, passionfruit dressing *Taille Plat* 23€

PLATS MAIN COURSES



Poisson selon arrivage grillé à la plancha, purée de patate douce, brocolinis et sauce coco-curry 26€
Grilled fish of the day, sweet potato purée, broccolinis, coconut and curry sauce

Gambas grillées, riz noir vénéré et bisque de homard 27€
Grilled tiger prawns, venere black rice, lobster bisque

Fish n'chips de cabillaud, sauce tartare 23€
Cod fish n' chips with tartar sauce

Entrecôte de bœuf 250 g cuite au beurre, pommes de terre grenailles et salade de jeunes pousses 34€
Beef rib eye 250 g, cooked in butter, baby potatoes and green salad

Puntalette cuisinées comme un risotto, champignons et noisettes torréfiées, herbes aromatiques 22€
Risotto of orzo pasta, mushrooms and roasted hazelnuts, aromatic herbs



✓ Club sandwich au poulet: comté, œufs, mayonnaise et laitue romaine 19€
Chicken club sandwich: comté, eggs, mayonnaise, roman lettuce
Supplément frites / add French fries +5€

Escalope de veau à la milanaise, légumes de saison 32€
Milanese veal escalope, seasonal vegetables

Cheeseburger de bœuf, cheddar, sauce béarnaise, pickles d'oignons, cornichons et pommes frites 19€
Beef cheeseburger, cheddar, bearnaise sauce, pickled onions, gherkins and French fries

Contient du porc *With pork*

Sans gluten *Gluten free*

Végétarien *Vegetarian*

Épicé *Spicy*

Les garnitures des plats sont fixes, toute modification entrainera un supplément. Carte des allergènes disponible au bar. Prix indiqués taxes et services compris.
The garnishes of the dishes are fixed, any modification will entail a supplement. Allergen card available at the bar. Prices include taxes and service.

• FROMAGES CHEESES •



Assiette de 3 fromages
Cheese plate selection, condiments

9€



Demi Saint Marcellin de la Mère Richard,
salade composée
*Half Saint Marcellin from « La mère Richard »,
mixed salad*

6€



Saint Marcellin de la Mère Richard entier,
salade composée
*Whole Saint marcellin from
« La mère Richard », mixed salad*

11€

• DESSERTS By Benjamin Point •

Tiramisu au café
Coffee flavored tiramisu

9 €

Galet poire-caramel
Crèmeux chocolat Dulcey, biscuit crumble
*Caramel and pear entremet, Dulcey
chocolate crèmeux, crumble biscuit*

10€

Parfait glacé citron vert-myrtille
Sablé breton et chantilly
*Lime and blueberry iced parfait, Breton
shortbread and whipped cream*

9€

Le tout chocolat
Biscuit sans farine au chocolat au lait,
namelaka Manjari, crèmeux Bahibé,
glaçage rocher au lait
*Full chocolate: gluten free milky chocolate
biscuit, manjari namelaka, Bahibé crèmeux*

11€



Café/thé gourmand
Assortiment de 3 mignardises
*Gourmet coffee or tea, assortment of 3
mignardises*

10€

Digestif gourmand
Assortiment de 3 mignardises servi avec un
digestif de notre sélection
*Assortment of 3 mignardises, served with a
glass of digestif from our selection*

18€

Glaces et sorbets
Citron, fraise, framboise, vanille, chocolat, café,
stracciatella, chartreuse
*Ice creams and sorbets: Lemon, strawberry, raspberry,
vanilla, chocolate, coffee, chartreuse liquor,
stracciatella*

1 boule 1 scoop

3€

2 boules 2 scoops

5€

3 boules 3 scoops

7€

MENU DU JOUR MENU OF THE DAY

Entrée du jour
Starter of the day

9€

Plat du jour
Main course of the day
18,5€

Pâtes du jour
Pasta of the day
17,5€

Dessert du jour
Dessert of the day
7,5€

Formule 2 plats 25€
2-course menu

Formule 3 plats 29€
3-course menu

Cette formule est disponible du lundi au vendredi pour le déjeuner uniquement.
Les quantités dépendent du marché et sont donc limitées.
Hors vacances scolaires et jours fériés.

*This menu is available from Monday to Friday for lunch only. Quantities depend on the
market and are therefore limited. Excluding school holidays and public holidays.*