




ZUCCA

ENTRÉES STARTERS

 Tartare de bœuf : viande hachée au couteau, échalotte, câpres, cornichons, persil, moutarde, jaune d'œuf, tabasco et sauce worcestshire **17€**

Beef tartare: handcut ground meat, shallots, capers, gherkins, parsley, mustard, egg yolk, tabasco and worcestshire sauce

Supplément frites / add French fries +5€

  Velouté de courge, cervelle des canuts montée, châtaignes **11€**


Squash velouté, whipped cream "Brain of silk worker", 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 sautés **22€**

Risotto of orzo pasta, sauteed mushrooms

 Club sandwich au poulet: comté, œufs, bacon, mayonnaise et laitue romaine **19€**

Chicken club sandwich: comté, eggs, bacon, 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*

Carte des allergènes disponible au bar. Prix indiqués taxes et services compris.
Allergen card available at the bar. Prices include taxes and service.

• FROMAGES CHEESES •



Assiette de 3 fromages 9€
Cheese plate selection, condiments



Demi Saint Marcellin de la Mère Richard, 6€
salade composée
*Half Saint Marcellin from « La mère Richard »,
mixed salad*



Saint Marcellin de la Mère Richard entier, 11€
salade composée
*Whole Saint marcellin from
« La mère Richard », mixed salad*

• DESSERTS By Benjamin Point •



Tiramisu au café 9 €
Coffee flavored tiramisu

Mousse au chocolat noir 9€
Insert Gianduja, glaçage rocher, éclat de cacao
*Dark chocolate mousse, stuffed with
Gianduja chocolate, almond and chocolate
icing*

Pain perdu praliné 10€
Brioche praline, gel citron, crémeux citron
Praline French toast, lemon curd

Carpaccio d'ananas 11€
Mousse légère à la vanille, crémeux passion, biscuit diamant à la vanille, jus vanillé ananas-passion
Pineapple carpaccio, passionfruit cream, vanilla diamond cookie, passionfruit and pineapple juice

Café/thé gourmand 10€

Assortiment de 3 mignardises
*Gourmet coffee or tea, assortment of 3
mignardises*

Digestif gourmand 18€

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

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.