

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 petits pois et menthe, féta 11€
Green pea and mint velouté, feta cheese


 Gravlax de saumon, guacamole, gel citron vert 18€
Salmon gravlax, guacamole, lime gel


Supplément frites ou salade / add French fries or salad +5€

 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€


 Pâté en croûte de la Maison Baraban: cochon français, volaille, pistache 16€
Maison Baraban's gala pie: French pork, poultry, pistachio


PLATS MAIN COURSES


 Poisson selon arrivage grillé à la plancha, fregola sarda aux tomates confites, citron, basilic, sauce vierge 26€
Grilled fish of the day, fregola sarda with confit tomatoes, lemon, basil, virgin sauce

 Poulpe grillé, aubergines et courgettes, pommes de terre grenailles, vierge de légumes 28€
Grilled octopus, eggplant and zucchini, baby potatoes, vegetables virgin oil

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

 Fregola sarda, crème de parmesan, asperges vertes, tomates confites, citron, basilic 22€
Fregola sarda, parmesan cheese cream, green asparagus, confit tomatoes, lemon, basil


 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€

Paleron de veau confit et pané, fricassée de légumes et jus de viande 29€
Confit and breaded veal chuck, sauteed vegetables, meat juice

Cheeseburger de bœuf, cheddar, sauce béarnaise, tomate, salade, cornichons, accompagné d'une salade verte et frites 19€

Beef cheeseburger, cheddar, bearinaise sauce, tomato, salad, gherkins, served with green salad and French fries

 Contient du porc *With pork*

 Sans gluten *Gluten free*

 Végétarien *Vegetarian*

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 •



Assortiment de 3 fromages et condiments: **11€**
 Rigotte de Condrieu AOP, St Nectaire AOP, Comté AOP
Cheese plate selection, condiments



Demi Saint Marcelin de la Mère Richard, **5€**
 salade de jeunes pousses
Half Saint Marcelin from « La mère Richard », mixed salad



Saint Marcelin de la Mère Richard entier, **10€**
 salade composée
Whole Saint marcelin from « La mère Richard », mixed salad

• DESSERTS By Benjamin Point •

Tiramisu au café **9€**
Coffee flavored tiramisu

Galet mousse de yaourt et citron vert, gel fraise, biscuit amande **9€**
Yoghourt and lime mousse, strawberry gel, almond biscuit

Tartelette chocolat-griotte **10€**
 Mousse chocolat lait, namelaka chocolat noir, insert griotte
Chocolate and cherry tartelette: milky chocolate mousse, darck chocolate namelaka, cherry insert

Panacotta vanille-rhubarbe **9€**
 Panacotta vanille, rhubarbe pochée, sablé breton
Vanilla panacotta, poached rhubarb, french shortbread

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

Demandez notre selection de parfums
Ask for our selection of perfums

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.