

ZUCCA

ENTRÉES STARTERS

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

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

Supplément frites / add French fries +5€

  Tomates anciennes et burrata, pesto de roquette et basilic 17€
Heirloom tomatoes and burrata cheese, rocket and basil pesto

 Carpaccio de gravlax de saumon, guacamole, gel citron vert 18€
Salmon gravlax carpaccio, 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€

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, frites et salade de jeunes pousses 32€
Beef rib eye 250 g, cooked in butter, French fries and green salad

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

Club sandwich au saumon fumé: comté, œufs, mayonnaise et laitue romaine 19€
Smoked salmon club sandwich: comté, eggs, mayonnaise, roman lettuce

Supplément frites / add French fries +5€

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

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

Moelleux au chocolat, glace vanille **7€**
Chocolate lava cake, vanilla ice cream

Gaufre au choix **6€**
 Nutella, sucre ou chantilly
Waffle with the condiment of your choice: nutella, sugar or chantilly



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€**



Salade de fruits frais **7,5€**
Fresh fruits salad

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.