
















ZUCCA

ENTRÉES STARTERS

SALADES SALADS

 Pâté en croûte, condiment cornichon moutarde à l'ancienne <i>Pâté en croûte, gherkin and mustard condiment</i>	14€	 Salade César : salade romaine, poulet rôti, pancetta, tomates cerises et croûtons <i>Caesar salad: romaine salad, roasted chicken, crispy pancetta, cherry tomatoes, croutons</i>	15€ / 20€
 Tataki de thon, salsa de mangue- ananas et coriandre <i>Tuna tataki, mango, pineapple and coriander salsa</i>	17€	 Salade de poulpe, poivrons rôtis et pommes de terre <i>Octopus salad with roasted peppers and potatoes</i>	18€ /23€
  Asperges blanches et mayonnaise au citron <i>White asparagus with lemon mayonnaise</i>	15€	 Salade de burrata condimentée aux fraises marinées au vinaigre, tomates et melon <i>Burrata salad with marinated strawberries, tomatoes and melon</i>	19€ /24€
  Tartare de saumon, chimichurri aux fruits exotiques <i>Salmon tartar, exotic chimichurri</i>	17€		

PLATS MAIN COURSES

 Poisson du jour selon arrivage, légumes de saison, sauce vierge <i>Fish of the day, seasonal vegetables, virgin oil</i>	28€
 Noix d'entrecôte de bœuf 250g, sauce au poivre et gratin dauphinois <i>Beef rib steak 250g, pepper sauce and gratin dauphinois</i>	34€
 Filet de poulet cuit basse température, mousseline de carottes, broccolis, jus réduit <i>Low-temperature cooked chicken breast, carrot mousseline, broccolini, reduced meat juice</i>	24€
Tartare de bœuf à la française de 180g et pommes frites <i>180g French-style beef tartar with French fries</i>	25€
 Poitrine de porc confite pendant 12h puis caramélisée, purée de pomme de terre <i>12 hours confit and caramelized pork belly, mashed potatoes</i>	23€
 Tartare de saumon, sauce Chimichurri aux fruits exotiques et frites <i>Salmon tartar with exotic Chimichurri sauce and French fries</i>	25€
 Raviolini ricotta-épinard à la crème de Tartuffata et asperges vertes <i>Ricotta and spinach raviolini with Tartuffata cream and green asparagus</i>	26€

 Contient du porc *With pork*

 Sans gluten *Gluten free*

 Végétarien *Vegetarian*

 Épicé *Spicy*

Certains plats s'adaptent au régime végétarien, demandez à nos équipes. Les garnitures des plats sont fixes, toute modification entrainera un supplément. Carte des allergènes disponible au bar. Prix indiqués taxes et services compris. *Some dishes are suitable for vegetarians, please ask our team. The garnishes of the dishes are fixed, any modification will entail a supplement. Allergen card available at the bar. Prices include taxes and service.*

MENU BISTRO 3 PLATS 47€ BISTRO 3 COURSES MENU 47€

Servi le soir uniquement jusqu'à 21h45. Only served in the evening until 9.45pm.

Tartare de saumon, sauce Chimichurri aux fruits exotiques
Salmon tartar with exotic Chimichurri sauce

ou or

Pâté en croûte, condiment cornichon-moutarde à l'ancienne
Pâté en croûte gherkin and mustard condiment

ou or

Asperges Blanches et mayonnaise au citron
White asparagus with lemon mayonnaise

Filet de poulet cuit en basse température, mousseline de carottes, broccolini, jus réduit
Low temperature cooked chicken breast, carrot mousseline, broccolini, reduced meat juice

ou or

Poisson du jour selon arrivage, légumes de saison, sauce vierge
Fish of the day, seasonal vegetables, virgin oil

ou or

Raviolini ricotta-épinard à la crème de Tartuffata et asperges vertes
Ricotta and spinach ravioli with Tartuffata cream and green asparagus

ou or

Tartare de bœuf à la française de 180g et pommes frites
180g French-style beef tartar with French fries

Assiette de 3 fromages *Cheese plate selection, condiments (supplément 7€)*

ou or

Saint Marcellin de la Mère Richard entier, salade composée
Whole Saint marcellin from « La mère Richard », mixed salad (supplément 7€)

Fromage ou Dessert au choix
Cheese ou dessert of your choice from the menu

• FROMAGES ET DESSERTS CHEESES AND DESSERTS •

Assiette de 3 fromages 9€

Cheese plate selection, condiments

Saint Marcellin de la Mère Richard entier, 11€

salade composée

Whole Saint marcellin from "La mère Richard", mixed salad

Baba à la bergamote 9€

Chantilly vanille et sauge

Bergamot baba, vanilla and sage Chantilly

Tartelette rhubarbe 10€

Mousseux dragée, compotée de premières fraises

Rhubarb tartlet: sugared almond mousse, strawberries compote

Tiramisu au café 9€

Coffee flavored tiramisu

Galet chocolat 11€



Croustillant riz soufflé, crémeux et croustillant au gruë, glaçage chocolat noir

Chocolate cake: crispy puffed rice, crémeux and crispy gruë, dark chocolate icing

Glaces et sorbets

Citron, fraise, framboise, vanille, chocolat, café, stracciatella /
ce creams and sorbets

Lemon, strawberry, raspberry, vanilla, chocolate, coffee, stracciatella

1 boule 1 scoop 2,5€

2 boules 2 scoops 5€

3 boules 3 scoops 7,5€