

ZUCCA

• ENTRÉES ET SALADES STARTERS AND SALADS •

	Salade César : salade romaine, poulet rôti, lard crispy, tomates cerises, croûtons et Gran Moravia <i>Caesar salad: romaine salad, roasted chicken, crispy lard, cherry tomatoes, croutons and Gran Moravia</i>	15€/20€
	Salade façon lyonnaise au saumon fumé, œufs pochés, croûtons <i>Lyon-style salad with smoked salmon, poached eggs and croutons</i>	17€/25€
 	Patchwork de tomates colorées, pesto et Burrata <i>Patchwork of colourful tomatoes, pesto and Burrata</i>	13€/19€
	Pâté croûte façon Oreiller de la Belle Aurore, condiment cornichon moutarde ancienne <i>Pâté croûte, gherkin mustard condiment</i>	16€
	Beignets de fleurs de courgette, sauce canuts <i>Zucchini-flower fritters with canuts sauce</i>	14€
	Crudo de saumon, mariné soja-ananas-coriandre-citron vert-jus de mangue-cacahuète <i>Salmon crudo, marinated in soya, pineapple, coriander, lime, mango juice an peanuts</i>	17€

PLATS MAIN COURSES

	Tartare de bœuf à la française de 180g et pommes frites <i>180g French-style beef tartar with French fries</i>	25€
	Crudo de saumon, mariné soja-ananas-coriandre-citron vert-jus de mangue-cacahuète et pommes frites <i>Salmon crudo, marinated in soya, pineapple, coriander, lime, mango juice an peanuts with French fries</i>	26€
	Poulpe en carpaccio vierge de légumes croquants à l'huile d'olive et pommes frites <i>Octopus carpaccio with crunchy vegetables and olive oil with French fries</i>	28€
	Bavette de bœuf Hereford 250g, sauce marchand de vin, gratin dauphinois <i>Beef flank steak Hereford 250g, wine marchand sauce, gratin dauphinois</i>	31€
	Filet de poulet cuit en basse température, mousseline de patate douce, broccolis, jus réduit <i>Low-temperature cooked chicken breast, sweet potatoes mousseline, broccolis, reduced meat juice</i>	25€
	Escalope de veau aux morilles, pointes d'asperges vertes et purée de pommes de terre <i>Veal escalope with morel mushrooms, green asparagus tips and mashed potatoes</i>	33€
	Poisson selon arrivage, patchwork de légumes de saison, vierge de légumes croquants <i>Fish of the day, patchwork of seasonal vegetables, vegetables virgin oil</i>	28€
	Fish n'chips de cabillaud, sauce tartare <i>Cod fish n' chips with tartar sauce</i>	23€
	Raviolini ricotta-épinard à la crème de Tartuffata et asperges vertes <i>Ricotta and spinach raviolini with Tartuffata cream and green asparagus</i>	26€
	Boulettes végan (pois et blé) préparées à la bolognaise, spaghettis tomate-basilic <i>Vegan balls (peas and wheat) bolognese style, tomato and basil spaghetti</i>	24€



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.

Crudo de saumon, mariné soja-ananas-coriandre-citron vert-jus de mangue-cacahuète
Salmon crudo, marinated in soya, pineapple, coriander, lime, mango juice an peanuts

ou or

Patchwork de tomates colorées, pesto et Burrata
Patchwork of colourful tomatoes, pesto and Burrata

ou or

Pâté croûte façon Oreiller de la Belle Aurore, condiment cornichon moutarde ancienne
Pâté croute, gherkin mustard condiment

Filet de poulet cuit en basse température, mousseline de patate douce, brocolinis, jus réduit
Low temperature cooked chicken breast, sweet potatoes mousseline, broccolini, reduced meat juice

ou or

Poisson du jour selon arrivage, patchwork de légumes de saison, vierge de légumes croquants
Fish of the day, patchwork of seasonal vegetables, virgin crunchy vegetables

ou or

Boulettes végan (pois et blé) préparées à la bolognaise, spaghettis tomate-basilic
Vegan balls (peas and wheat) bolognese style, tomato and basil spaghetti

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

½ Saint Marcelin de la Mère Richard, salade composée
Half Saint marcelin 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 Marcelin de la Mère Richard entier, 11 €
salade composée
Whole Saint marcelin from "La mère Richard", mixed salad

Panacotta vanille 9 €
Gelée groseille, sablé Breton
Vanilla panacotta, redcurrant jelly and Breton shortbread biscuit



Nage de pêche et buscuit amande 10 €
Peach nage and almond biscuit

Tiramisu au café 9 €
Coffee flavored tiramisu



Finger chocolat noisette et citron confit 10 €
Chocolate hazelnut and candied lemon finger

Café/thé gourmand 10 €

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

Digestif gourmand 18 €

Assortiment de 3 mignardises accompagné d'un digestif parmi 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, stracciatella, chartreuse liquor

1 boule 1 scoop 3€

2 boules 2 scoops 5€

3 boules 3 scoops 7€