

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 Norvégienne au saumon fumé, œufs pochés, croûtons, sauce au yaourt grec citron <i>Norwegian salad with smoked salmon, poached eggs, croutons and lemon Greek yogurt dressing</i>	17€/25€
	Salade du Périgord aux gésiers et oignons caramélisés, magret fumé, noix, œuf dur <i>Périgord salad with confit duck gizzards and caramelized onions, smoked duck breast, walnuts and hard-boiled egg</i>	15€/20€
	Vol au vent de quenelle de brochet, écrevisses, crème de bisque de homard <i>Vol au vent with pike quenelle, crayfish and lobster bisque cream</i>	15€
	Velouté crémeux au maïs, popcorn salé, croûtons de pain au maïs <i>Creamy corn velouté, salted popcorn and cornbread croutons</i>	11€
	Œufs pochés en meurette, lardons, croutons et champignons <i>Poached eggs in meurette sauce with lardons, croutons and mushrooms</i>	14€

PLATS MAIN COURSES

	Quasi de veau aux morilles, purée de pommes de terre et brocolinis <i>Veal rump with morel mushrooms, mashed potatoes and broccolinis</i>	34€
	Tartare de bœuf à la française de 180g et pommes frites <i>180g French-style beef tartar served with french fries</i>	25€
	Cheeseburger de bœuf gratiné au Saint Marcellin, pickles d'oignons, cornichons et pommes frites <i>Beef cheeseburger with melted Saint Marcellin cheese, pickled onions, gherkins and french fries</i>	23€
	Bavette d'Irlande 250g, sauce marchand de vin, pommes darphin <i>Ireland beef flank steak 250g, wine marchand sauce, darphin potatoes</i>	31€
	Filet de poulet pané, sauce normande, patchwork de légumes d'automne <i>Breaded chicken filet with normande sauce, autumn vegetable</i>	25€
	Poisson selon arrivage, patchwork de légumes de saison, sauce végétale aux agrumes <i>Fish of the day, patchwork of seasonal vegetables, citrus flavored vegetable sauce</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 Tartufata, pleurotes persillées <i>Ricotta and spinach raviolini with Tartufata cream and oyster mushrooms with parsley</i>	26€
	Risotto de sot-l'y-laisse aux champignons de paris, jus réduit et pesto de roquette <i>Risotto of sot-l'y-laisse, button mushrooms, reduced jus and rocket pesto</i>	28€

 Contient du porc *With pork*

 Sans gluten *Gluten free*

 Végétarien *Vegetarian*

 Épicé *Spicy*

Les garnitures des plats sont fixes, toute modification entrainera un supplément. Carte des allergènes disponible au bar. Prix indiqués taxes et services compris.
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.*

Œufs pochés en meurette, lardons, croutons et champignons
Poached eggs in meurette sauce with lardons, croutons and mushrooms

ou or

Velouté crémeux au maïs, popcorn salé, croûtons de pain au maïs
Creamy corn velouté, salted popcorn and cornbread croutons

ou or

Vol au vent de quenelle de brochet, écrevisses, crème de bisque de homard
Vol au vent with pike quenelle, crayfish and lobster bisque cream

Filet de poulet pané, sauce normande, patchwork de légumes d'automne
Chicken fillet with normande sauce, autumn vegetable

ou or

Poisson selon arrivage, patchwork de légumes de saison, sauce végétale aux agrumes
Fish of the day, patchwork of seasonal vegetables, citrus flavored vegetable sauce

ou or

Raviolini ricotta-épinard à la crème de Tartufata, pleurotes persillées
Ricotta and spinach raviolini with Tartufata cream and oyster mushrooms with parsley

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 6€)

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

Demi Saint Marcelin ou Saint Marcelin entier de la Mère Richard, salade composée 6€/11€
Half Saint Marcelin or whole from « La mère Richard », mixed salad

Galet poire-caramel 10€
Crémeux chocolat Dulcey, biscuit crumble
Caramel and Pear entremet, Dulcey chocolate crémeux, crumble biscuit

Parfait glacé citron vert-myrtille 9€
Sablé breton et chantilly
Lime and blueberry iced parfait, Breton shortbread and whipped cream

Le tout chocolat 11€
Biscuit sans farine au chocolat au lait, namelaka Manjari, crémeux Bahibé, glaçage rocher au lait
Full chocolate: gluten free milky chocolate biscuit, manjari namelaka, Bahibé crémeux

Tiramisu au café 9 €
Coffee flavored tiramisu

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€