







ZUCCA











• ENTRÉES STARTERS •


• SALADES SALADS •

-  Pâté en croûte, condiment cornichon moutarde à l'ancienne **14€**
Pâté en croûte, gherkin and mustard condiment
-  Tatakï de thon, salsa de mangue- ananas et coriandre **17€**
Tuna tataki, mango, pineapple and coriander salsa
-   Asperges blanches et mayonnaise au citron **15€**
White asparagus with lemon mayonnaise
-   Tartare de saumon, chimichurri aux fruits exotiques **17€**
Salmon tartar, exotic chimichurri

-  Salade César : salade romaine, poulet rôti, pancetta, tomates cerises et croûtons **15€ / 20€**
Caesar salad: romaine salad, roasted chicken, crispy pancetta, cherry tomatoes, croutons
-   Salade de poulpe, poivrons rôtis et pommes de terre **18€ / 23€**
Octopus salad with roasted peppers and potatoes
-   Salade de burrata condimentée aux fraises marinées au vinaigre, tomates et melon **19€ / 24€**
Burrata salad with marinated strawberries, tomatoes and melon

PLATS MAIN COURSES

- [** Tartare de bœuf à la française de 180g et pommes frites **25€** **]**
180g French-style beef tartar with French fries
-  Poisson du jour selon arrivage, légumes de saison, sauce vierge **28€**
Fish of the day, seasonal vegetables, virgin oil
-  Noix d'entrecôte de bœuf 250g, sauce au poivre et gratin dauphinois **34€**
Beef rib steak 250g, pepper sauce and gratin dauphinois
-  Filet de poulet cuit en basse température, mousseline de carottes, broccolins, jus réduit **24€**
Low-temperature cooked chicken breast, carrot mousseline, broccolins, reduced meat juice
-   Poitrine de porc confite pendant 12h puis caramélisée, purée de pomme de terre **23€**
12 hours confit and caramelized pork belly, mashed potatoes
-   Curry de légumes de saison et boulettes végétales **21€**
Seasonal vegetable curry and vegan balls
-  La traditionnelle Saucisse-purée, sauce marchand de vin **19€**
The traditional sausage and mashed potatoe with wine merchant sauce
-  Tartare de saumon, sauce Chimichurri aux fruits exotiques et frites **25€**
Salmon tartar with exotic Chimichurri sauce and French fries
- Fish n'chips de cabillaud, sauce tartare **22€**
Cod fish n' chips with tartar sauce
-  Raviolini ricotta-épinard à la crème de Tartuffata et asperges vertes **26€** **]**
Ricotta and spinach raviolini with Tartuffata cream and green asparagus

 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 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.

• FROMAGES CHEESES •

Assiette de 3 fromages
Cheese plate selection, condiments

9€

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

11€

• DESSERTS By Benjamin Point •

Tiramisu au café
Coffee flavored tiramisu

9€

Baba à la bergamote
Chantilly vanille et sauge
Bergamot baba, vanilla and sage chantilly

9€

Tartelette rhubarbe
Mousseux dragée, compotée de
premières fraises
*Rhubarb tartlet: sugared almond mousse,
strawberries compote*

10€

Café/thé gourmand
Assortiment de 3 mignardises
*Gourmet coffee or tea, assortment of 3
mignardises*

10€



Galet chocolat
Croustillant riz soufflé, crémeux et
croustillant au gruë, glaçage chocolat
noir
*Chocolate cake: crispy puffed rice,
crèmeux and crispy gruë, dark chocolate
icing*

11€

Glaces et sorbets
Citron, fraise, framboise, vanille,
chocolat, café, stracciatella
*Ice 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€