

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 and 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 and peanuts</i>	17€

PLATS MAIN COURSES

	Tartare de bœuf à la française de 180g et pommes frites <i>180g French-style beef tartar served 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 and peanuts, served with french fries</i>	26€
	Poulpe en carpaccio, vierge de légumes croquants à l'huile d'olive et pommes frites <i>Octopus carpaccio with vegetables virgin oil, served with french fries</i>	28€
	Bavette de bœuf Hereford 250g, sauce Bercy, gratin dauphinois <i>Beef flank steak Hereford 250g, Bercy sauce, gratin dauphinois</i>	31€
	Filet de poulet cuit en basse température, mousseline de patate douce, brocolinis, jus réduit <i>Low-temperature cooked chicken breast, sweet potatoes mousseline, broccolinis, 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, spaghetti 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

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 <i>Starter of the day</i> 9€	Plat du jour <i>Main course of the day</i> 18,5€	Pâtes du jour <i>Pasta of the day</i> 17,5€	Dessert du jour <i>Dessert of the day</i> 7,5€
---	--	---	--

Formule 2 plats 25€ <i>2-course menu</i>	Formule 3 plats 29€ <i>3-course menu</i>
---	---

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 <i>Cheese plate selection, condiments</i>	9€	Saint Marcellin de la Mère Richard entier, salade composée <i>Whole Saint marcellin from « La mère Richard », mixed salad</i>	11€
---	----	---	-----

• DESSERTS By Benjamin Point •

 Tiramisu au café <i>Coffee flavored tiramisu</i>	9 €	Café/thé gourmand Assortiment de 3 mignardises <i>Gourmet coffee or tea, assortment of 3 mignardises</i>	10 €
Panacotta vanille Gelée de groseille, sablé Breton <i>Vanilla panacotta, redcurrant jelly and Breton shortbread biscuit</i>	9 €	Digestif gourmand Assortiment de 3 mignardises servi avec un digestif de notre sélection <i>Assortment of 3 mignardises, served with a glass of digestif from our selection</i>	18 €
 Nage de pêche et biscuit amande <i>Peach soup and almond biscuit</i>	10 €	Glaces et sorbets Citron, fraise, framboise, vanille, chocolat, café, stracciatella, chartreuse <i>Ice creams and sorbets: Lemon, strawberry, raspberry, vanilla, chocolate, coffee, chartreuse liquor stracciatella</i>	
 Assiette de fraises fraîches Disponible selon arrivage <i>Plate of fresh strawberries</i>	10 €	1 boule 1 scoop	3€
Finger chocolat noisette et citron confit <i>chocolate hazelnut and candied lemon finger</i>	11 €	2 boules 2 scoops	5€
		3 boules 3 scoops	7€