

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 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 marcelin from « La mère Richard », mixed salad</i>	11€
Demi Saint Marcellin de la Mère Richard, salade composée <i>Half Saint Marcellin from « La mère Richard », mixed salad</i>	6€		

• 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€
Galet poire-caramel Crèmeux chocolat Dulcey, biscuit crumble <i>Caramel and pear entremet, Dulcey chocolate crèmeux, crumble biscuit</i>	10€	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€
Parfait glacé citron vert-myrtille Sablé breton et chantilly <i>Lime and blueberry iced parfait, Breton shortbread and whipped cream</i>	9€	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>	
Le tout chocolat Biscuit sans farine au chocolat au lait, namelaka Manjari, crèmeux Bahibé, glacage rocher au lait <i>Full chocolate: gluten free milky chocolate biscuit, manjari namelaka, Bahibé crèmeux</i>	11€	1 boule 1 scoop 2 boules 2 scoops 3 boules 3 scoops	3€ 5€ 7€