

ZUCCA

• ENTRÉES ET SALADES STARTERS AND SALADS •

Salade César : salade romaine, poulet rôti, lard crispy, tomates cerises, croûtons 15€/20€
et Gran Moravia

Caesar salad: romaine salad, roasted chicken, crispy lard, cherry tomatoes, croutons and Gran Moravia

Salade façon lyonnaise au saumon fumé, œufs pochés, croûtons 17€/25€
Lyon-style salad with smoked salmon, poached eggs and croutons

Patchwork de tomates colorées, pesto et Burrata 13€/19€
Patchwork of colourful tomatoes, pesto and Burrata

Crudo de saumon, mariné soja-ananas-coriandre-citron vert-jus de mangue-cacahuète 17€
Salmon crudo, marinated in soya, pineapple, coriander, lime, mango juice and peanuts

PLATS MAIN COURSES

	Tartare de bœuf à la française de 180g et pommes frites 25€ <i>180g French-style beef tartar served with french fries</i>	
	Crudo de saumon, mariné soja-ananas-coriandre-citron vert-jus de mangue-cacahuète et pommes frites 26€ <i>Salmon crudo, marinated in soya, pineapple, coriander, lime, mango juice and peanuts, served with french fries</i>	
	Bavette de bœuf Hereford 250g, sauce marchand de vin, gratin dauphinois 31€ <i>Beef flank steak Hereford 250g, wine marchand sauce, gratin dauphinois</i>	
	Poisson selon arrivage, patchwork de légumes de saison, vierge de légumes croquants 28€ <i>Fish of the day, patchwork of seasonal vegetables, vegetables virgin oil</i>	
	Fish n'chips de cabillaud, sauce tartare 23€ <i>Cod fish n' chips with tartar sauce</i>	
	Raviolini ricotta-épinard à la crème de Tartuffata et asperges vertes 26€ <i>Ricotta and spinach raviolini with Tartuffata cream and green asparagus</i>	

 Contient du porc With pork

 Sans gluten Gluten free

 Végétarien Vegetarian

 Épicé Spicy

Les garnitures des plats sont fixes, toute modification entraînera 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

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 marcellin from
« La mère Richard », mixed salad

11€

DESSERTS By Benjamin Point

Tiramisu au café
Coffee flavored tiramisu

9 €

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

9 €



Nage de pêche et biscuit amande
Peach soup and almond biscuit

10 €



Assiette de fraises fraîches
Disponibile selon arrivage
Plate of fresh strawberries

10 €



Finger chocolat noisette et citron confit
chocolate hazelnut and candied lemon
finger

11 €

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

10 €

Digestif gourmand
Assortiment de 3 mignardises servi avec un
digestif de notre sélection
Assortment of 3 mignardises, served with a glass of
digestif from our selection

18 €

Glaces et sorbets
Citron, fraise, framboise, vanille, chocolat, café,
stracciatella, chartreuse
Ice creams and sorbets: Lemon, strawberry, raspberry,
vanilla, chocolate, coffee, chartreuse liquor
stracciatella

1 boule 1 scoop 3€
2 boules 2 scoops 5€
3 boules 3 scoops 7€