

LE ZINZOLIN

Entrées:

- Dynamite shrimps: crevettes panées enrobées de mayonnaise piquante, salade... **9€**
- Nems au poulet maison, sauce sweet chili, salade... **9€**
- Salade de tomates cerises, burrata, réduction de vinaigre de grenades, éclats de pistaches... **11€ (hors formule le midi)**
- Suggestion du chef... **10€**

Plats:

- Entrecôte grillée à la plancha, sauce au poivre, frites fraîches, salade... **20€**
- Le poisson: pavé de thon mi-cuit, laqué au yuzu, purée de patates douces, sauces aux herbes fraîches... **20€**
- Zinzoburgeur: bun bio, haché de veau aux tomates séchées, mozzarella, oignons confits, mayonnaise au basilic et parmesan, frites fraîches salade... **18€**
- Rizotto: riz arborio cuit à la bisque maison, gambas grillées, parmigiano reggiano... **18€**
- La pâte: agnoletti farcies aux cèpes, persillade, crème, copeaux de parmigiano reggiano... **15€**
- Salade César: mesclun, aiguillettes de poulet panées, tomates, oignons rouges, croutons, oeuf, copeaux de parmesan, sauce du chef... **15€**
- Buddha bowl: mesclun, quinoa, tomates cerises, fèves de soja, maïs, carottes râpées, choux, ananas, salade de pois chiches au cumin... **15€**

Desserts 8€:

- Mi-cuit au chocolat (100% cacao origine Côte d'Ivoire), caramel beurre salé.
- Lemon curd: crémeux de citron, meringue italienne, crumble d'amande.
- La brioche: brioche façon pain perdu au jus de maracuja, sorbet d'ananas fizz.
- Le fruit: salade d'ananas, sirop à la fleur d'hibiscus, sorbet fraise.