

CARTE

Le Z

RESTAURANT - BAR - LOUNGE

21 rue de la République
Amiens 80000

SOFTS

- COCA-COLA 33CL - 3,80€
- FUZE TEA (PÊCHE, THÉ VERT) 25CL - 3,80€
- ORANGINA - 25CL 3,80€
- LIMONADE - 25CL 3,80€
- SCHWEPPE (CLASSIC ,AGRUMES) 25CL - 3,80€
- PERRIER 33CL - 3,80€
- JUS DE FRUITS 20CL - 3,80€
- DIABOLO - 3,80€
- RED BULL 25CL - 5€

BOISSONS CHAUDES

- CAFÉ - 2 €
- CAFÉ DÉCAFÉINÉ - 2 €
- CAFÉ CRÈME - 3,50 €
- CAPPUCCINO - 4 €
- CAFÉ VIENNOIS - 4 €
- CHOCOLAT VIENNOIS - 4€
- THÉ (FRUITS ROUGE, EARL GREY - 3€
- INFUSION (VERVEINE / MENTHE- 3€

COCKTAILS

- CLASSIC SPRITZ - 9€
- SPRITZ SAINT-GERMAIN - 11€
- TEQUILA SUNRISE - 9€
- CUBA LIBRE - 9€
- SEX ON THE BEACH - 9€
- PIÑA COLADA - 9€
- MOJITO - 9€

EAUX

PLATE: 25CL / 50CL / 1L
2,50€ 3,50€ 5€

GAZEUSE : 50CL / 1L
(VILLERS) 3,50€ 5€

SAN PELLGRINO: 1L
5,50€

BIÈRES

- AFFLIGEM 25CL - 4,80 € / 50CL 9,40 €
- BIÈRE SPÉCIALE 25CL - 4,50 € / 50CL 8,90 €
- CINEY 25CL - 4,80 € / 50CL 9,20 €
- HEINEKEN 25CL - 4,10 € / 50CL 8€
- MONACO 25CL - 4,50 € / 50CL 8,50 €
- PANACHÉ 25CL - 4€ / 50CL 7,50 €
- PICON BIÈRE 25CL - 4,50 € / 50CL 8,50 €
- SUPPLÉMENT SIROP - 0,10€

BOUTEILLES

- DESPERADOS 33CL - 7,50€
- HEINEKEN 0° 25CL - 6€

COCKTAILS SANS ALCOOL

- VIRGIN SPRITZ - 8€
- VIRGIN MOJITO - 8€
- VIRGIN COLADA - 8€

APÉRITIFS & SPIRITEUX

RICARD - 4€
PORTO ROUGE - 5€
MARTINI (ROUGE , BLANC , ROSÉ) - 5€
SUZE - 5€
LIQUEUR DE PLANTE - 7€
BAILEY'S - 7€
GET 27 OU 31 - 7€
KIR (CASSIS, MÛRE, PÊCHE, FRAMBOISE) - 5€
KIR ROYAL (12CL) - 9€

CHAMPAGNES

COUPE

CLÉ DE SOL - 8€

BOUTEILLE

CLÉ DE SOL - BOUTEILLE 75CL - 75,00 €
MOËT & CHANDON 75CL - 95 €
MOËT & CHANDON 1,5 L - 180 €
MOËT & CHANDON 3L - 360€
DOM PÉRIGNON 70CL - 360€

ALCOOLS

JACK DANIEL'S - 9€
WILLIAM LOWSON - 8€
SAINT JAMES - 8€
BACARDI - 8€
DON PAPA - 10€
BUMBU - 10€
BEEFATER - 8€
BOMBAY - 10€
TEQUILA (SÉLECTION DE LA SEMAINE) - 7€
SOBIESKI - 8€
AU : 70CL - 150€ / 1.5L - 280€
BELVÈDÈRE : 70CL - 140€ / 1.75CL - 250€
ABSOLUT : 70CL - 90€

DIGESTIFS

COGNAC - 10€
AMARETTO - 8€
CALVADOS - 8€
COINTRAU - 8€
GLENTIDDICH - 12€
CHIVAS - 11€

ROUGES

BOUTEILLES (75cl) AOC

CÔTES DU RHÔNE MARQUISE DES EYSSARTS - 20€
 MACON PIERRECLOS - 25€ (2022)
 BORDEAUX HAUT MÉDOC, PLUME DE RAMAGE 2018 - 25€
 BOURGUEIL , LES TUFFES - 27€
 VACQUEYRAS 2019 , LONGUE TOQUE - 46€
 CÔTES DE NUITS VILLAGES 2018 DOMAINE DU CLOS DES POULETTES - 52€
 MARGAUX , LES AILES DE RAUZAN GASSIES 2014 - 68€
 POMMARD VILLAGE 2017 CHÂTEAU CORTON - 76€
 CÔTES RÔTIÉS BRUNES , GUY BERNARD 2022 - 120€
 ST EMILION , CHÂTEAU LA GAFFELIERE 2015 - 120€
 POMEROL ,CHÂTEAU LA FLEUR PETRUS 2017 - 320€

PICHETS AOC - 25cl / 50cl

BORDEAUX	8€	15€
SAUMUR , LA BONNELIÈRE	8€	15€
CÔTES DU RHÔNE	8€	15€

VERRES (12cl)

AOC BORDEAUX	- 4€
AOP SAUMUR , LA BONNELIÈRE	- 4€
AOP CÔTES DU RHÔNE	- 4€

ROSÉS

BOUTEILLES AOC
(75cl sauf magnum)

AOP CÔTES DE PROVENCE , HAUTS DU CLOS - 27€
 AOP CÔTES DE PROVENCE , MINUTY PRESTIGE - 39€
 AOP CÔTES DE PROVENCE , HAUTS DU CLOS , MAGNUM - 56€

PICHETS IGP - 25cl / 50cl

ÎLE DE BEAUTÉ , CASA ROSSA	8€	15€
----------------------------	----	-----

VERRES (12cl)

ÎLE DE BEAUTÉ , CASA ROSSA - 4€

BLANCS

BOUTEILLES (75cl) AOC

MACON, LES CRAYS MARILLIER - 27€
 REUILLY, MARBILLOT - 29€
 CHABLIS , GLOIRE DE CHABLIS , MOREAU ET FILS - 45€
 RIESLING GRAND CRU ,WOLFBERGER - 45€
 POUILLY FUMÉ, LADOUCETTE - 51€
 CHASSAGNE VILLAGE , COLIN 2023 - 146€
 IGP CÔTES DE THONGUE, ARJOLLE EQUILIBRE VIOGNIER SAUVIGNON - 24€

PICHETS - 25cl / 50cl

CHARDONNAY , ARDÉCHOIS	8€	15€
SAUVIGNON , ARDÉCHOIS	8€	15€

VERRES (12cl)

IGP MÉDITERRANÉE , CHARDONNAY , ARDÉCHOIS - 4€
IGP ARDÈCHE , SAUVIGNON , ARDÉCHOIS - 4€
IGP CÔTES DE THONGUE , ARJOLLE , ALÉGRIA MOELLEUX - 4,50€

LES PLANCHES

PLANCHE VEGGIE DU MOMENT - 14 €
(COMPOSITION SELON L'INSPIRATION DU CHEF)

PLANCHE FROMAGES - 15 €
(BRIE DE MEAUX , COMTÉ, TOMME DE SAVOIE ,
CHÈVRE FRAIS , CONFITURE DE FIGUES)

PLANCHE CHARCUTERIE - 15€
(JAMBON CRU DE PAYS , SAUCISSON SEC ,
POTJEVLEESCH, CHORIZO , JAMBON BLANC ,
OLIVES À LA PROVENÇALES)

PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGES - 16€
(JAMBON CRU DE PAYS , SAUCISSON SEC , POTJEVLEESCH, CHORIZO ,
JAMBON BLANC , OLIVES À LA PROVENÇALE ,BRIE DE MEAUX , COMTÉ,
TOMME DE SAVOIE , CHÈVRE FRAIS , CONFITURE DE FIGUES)

PLANCHE DE LA MER - 16€
(TARTARE SAUMON / CREVETTES ,SARDINES ,
SAUMON FUMÉ , RILLETTES AUX DEUX
SAUMONS , BEIGNETS DE CALAMARS)

PLANCHE TEX-MEX - 15€
(WINGS DE POULET, ONION RINGS, ,
GUACAMOLE , SAMOUSSAS POULET , NEMS AU
POULET)

LES ENTRÉES

- FICELLE PICARDE DU CHEF (MAISON) - 9€
- BRUSCHETTA AUX MAROILLES - 8€
- CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE - 9€
- ŒUFS MAYO SUR SON LIT DE SALADE - 5,50€
- BURRATA CRÉMEUSE SUR LIT DE TOMATES - 10€
- TARTARE DE SAUMON, AVOCAT ET CREVETTES -11€

MENU ENFANT

CHEESEBURGER OU JAMBON FRITES + 1 CRÊPE AU NUTELLA
OU 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

10,90€

(GRATUIT POUR LES MOINS DE 6 ANS)

LES PLATS

BROCHETTES DE MAGRET DE CANARD SUCRÉES -
SALÉES MARINÉES À L'ORANGE - 19€

TAGLIATELLES AUX DEUX SAUMONS À L'ANETH ET
À LA CRÈME - 18€

TAGLIATELLES AUX CREVETTES, SAUCE CURRY - 18€

FILET DE BAR POÊLÉ - 22€

TATAKI DE THON AU SÉSAME ET KALAMANSI - 22€

BROCHETTE DE POULET MARINÉE AUX ÉPICES - 17€

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU FOUR, SAUCE MIEL
ET THYM - 24€

FISH AND CHIPS MAISON, SAUCE TARTARE - 17€

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU - 15€

PIECE DU BOUCHER (SELON ARRIVAGE) - 22€

LES SALADES

SALADE CÉSAR AU POULET (POULET
CROUSTILLANT, ŒUFS, PARMESAN, CROÛTONS
MAISON, SAUCE CÉSAR) - 15€

SALADE FRAÎCHEUR PICARD
(SALADE VERTE, POMME, BETTERAVES, RADIS,
CAROTTES RÂPÉE, ŒUFS, FROMAGE LE ROLLOT
DE PICARDIE, NOIX) - 15€

SALADE ROYALE TERRE ET MER
(SALADE, SAUMON FUMÉE, MAGRET DE CANARD
FUMÉ, FOIE GRAS, CREVETTE, CROÛTONS ET
TOMATES) - 17€

LES BURGERS

LE Z BURGER - 17€
(STEAK HACHÉ 150G, CHEDDAR,
CORNICHON, TOMATE, OIGNONS CONFITS,
SALADE, SAUCE BURGER)
OPTION GOURMANDE : DOUBLE STEAK
DANS LE BURGER : +3,50€

FISH BURGER - 17€
(POISSON FRIT, CHEDDAR, CORNICHONS)

VEGGIE BURGER -15€
(GALETTE DE POMME DE TERRE, SALADE,
TOMATE, OIGNONS CONFITS, CONCOMBRE,
CORNICHON)

ACCOMPAGNEMENTS:

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRES - RISOTTO
- LÉGUMES RÔTIS - PÂTES - FRITES - SALADE -
POMMES GRENAILLES

LES SAUCES :

DIABLO - POIVRE - CHEDDAR -
CHAMPIGNONS - CHEESE BLANCHE DU
CHEF - THYM INFUSÉ - MIEL

LES DESSERTS

TIRAMISU AUX TROIS CHOCOLATS - 8€

ÎLE FLOTTANTE AGRUMES ZESTES - 8€

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON - 8€

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT - 7€

SABAYON AUX FRUITS GRATINÉS - 8€

CRUMBLE POMME - POIRE GLACE VANILLE - 8€

FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR COULANT - 8€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 10€

LES GLACES

MILKSHAKE (PARFUM AU CHOIX) - 7€

FRAISE MELBA - 8€

DAME BLANCHE OU DAME NOIRE - 8€

COUP COLONEL - 8€

CAFÉ / CHOCOLAT / CARMEL LIÉGEOIS - 8€

Le Z

3H DE PARKING OFFERTES
(Parking des Jacobins)

Le Z

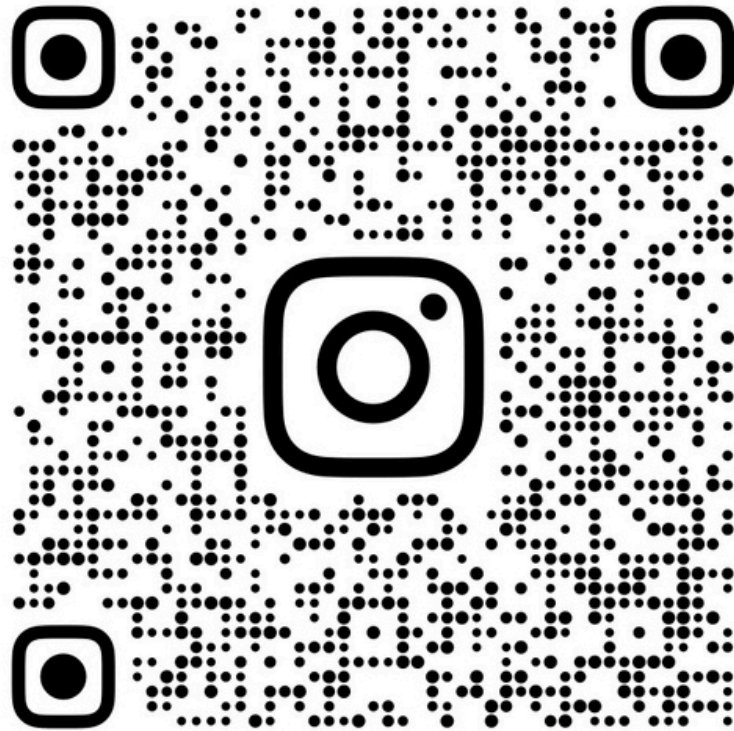
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

PLAT DU JOUR

11€

Le Z

VOTRE LIEU
POUR DES MOMENTS UNIQUES.
PRIVATISATION DISPONIBLE.



@LEZRESTAURANT