

The image shows the interior of a modern bar-restaurant. The ceiling is a prominent feature, with a large, ornate chandelier hanging from it. The ceiling itself has a grid of circular perforations. The walls are dark, and there are large windows or glass partitions. The floor is made of dark wood. The seating consists of round tables with white tablecloths and modern, upholstered chairs. The overall atmosphere is sophisticated and contemporary.

Le L

BAR-RESTAURANT

CARTE



FORMULES

(DU LUNDI AU VENDREDI - LE MIDI)

11

PLAT DU JOUR

16,50

PLAT DU JOUR

+

DESSERT DU JOUR

10,90

MENU ENFANT

CHEESEBURGER OU JAMBON FRITES + 1 CRÊPE AU NUTELLA

OU 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

(GRATUIT POUR LES MOINS DE 6 ANS)

Le Z

SOFTS

Coca-Cola 33cl	3,80
Fuze Tea (Pêche, thé vert) 25cl	3,80
Orangina 25cl	3,80
Limonade 25cl	3,80
Schweppes (Classic ,agrumes) 25cl	3,80
Perrier 33cl	3,80
Jus de Fruits 20cl	3,80
Diabolo 20cl	3,80
Red Bull 25cl	5

EAUX

Plate : 25cl / 50cl / 1l 2,50 3,50 5

Gazeuse : 50cl / 1l 3,50 5
(VILLERS)

San pelligrino : 1l 5,50

BOISSONS CHAUDES

Café	2
Café Décaféiné	2
Cafe Crème	3,50
Cappuccino	4
Café Viennois	4
Chocolat Viennois	4
Thé (Fruits rouge, Earl grey	3
Infusion (verveine / menthe)	3

COCKTAILS (25CL)

Classic Spritz	9
Spritz limoncello	10
Spritz saint-germain	11
Tequila Sunrise	9
Cuba Libre	9
Sex on the Beach	9
Piña Colada	9
Mojito	9
Americano	8

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin spritz	8
Virgin mojito	8
Virgin colada	8

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

BOUTEILLES

Desperados 33cl	7,50
Heineken 0° 25cl	6



APÉRITIFS & SPIRITUEUX

RICARD (2cl - 45°)	4
PORTO ROUGE (8cl - 18°)	5
MARTINI (ROUGE, BLANC, ROSÉ) (5cl - 15°)	5
SUZE (4cl - 15°)	5
LIQUEUR DE PLANTES (4cl - 35°)	7
BAILEY'S (4cl - 17°)	7
GET 27 OU 31 (4cl - 18°)	7
KIR (CASSIS, MURE, PECHE, FRAMBOISE) (10cl - 16°)	5
KIR ROYAL (10cl - 12,5°)	9

CHAMPAGNES

COUPE (10cl)

Clé de sol	9
------------	---

BOUTEILLES

Clé de sol - Bouteille 75cl	75
Moët & Chandon 75cl	95
Moët & Chandon 1,5l	180
Moët & Chandon 3l	360
DOM Pérignon 70cl	360

ALCOOLS (40°) - 4cl

JACK DANIEL'S	10
WILLIAM LAWSON	8
SAINT JAMES	8
BACARDI	8
DON PAPA	10
BEEFEATER	8
BOMBAY	10
TÉQUILA	7
SOBIESKI	8 / 70CL - 140 / 1.75l 250
BELVÉDÈRE	70cl - 140 / 1.75l - 250
ABSOLUT	70cl - 90

DIGESTIFS 4CL

COGNAC (40°)	10
AMARETTO (28°)	8
CALVADOS (40°)	8
COINTREAU (40°)	8
GLENFIDDICH (40°)	12
CHIVAS (40°)	11



ROUGES

BOUTEILLES(75cl) AOC

CÔTES DU RHÔNE MARQUISE DES EYSSARTS	22
MACON PIERRECLOS (2022)	27,50
BORDEAUX HAUT MÉDOC, PLUME DE RAMAGE 2018	27,50
BOURGUEIL , LES TUFFES	29,50
VACQUEYRAS 2019 , LONGUE TOQUE	50,5
CÔTES DE NUITS VILLAGES 2018 DOMAINE DU CLOS DES POULETTES	57,50
MARGAUX , LES AILES DE RAUZAN GASSIES 2014	75
POMMARD VILLAGE 2017 CHÂTEAU CORTON	84
CÔTES RÔTIES BRUNES , GUY BERNARD 2022	138
ST EMILION , CHÂTEAU LA GAFFELIERE 2015	162
CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ - SAINT JULIEN 2018	243
POMEROL ,CHÂTEAU LA FLEUR PETRUS 2017	352

PICHETS AOC - 25cl / 50cl

Bordeaux	8	15
Saumur , la Bonnelière	8	15
Côtes du Rhône	8	15

VERRES (12cl)

AOC Bordeaux	4,50
AOP Saumur , La Bonnelière	4,50
AOP Côtes du Rhone	4,50

ROSÉS

BOUTEILLES AOC
(75cl sauf magnum)

AOP CÔTES DE PROVENCE , HAUTS DU CLOS	30
AOP CÔTES DE PROVENCE , MINUTY PRESTIGE	43
AOP CÔTES DE PROVENCE , HAUTS DU CLOS , MAGNUM	62
MINUTY MAGNUM	115

PICHETS IGP - 25cl / 50cl

Île de beauté , casa rossa	8	15
----------------------------	---	----

VERRES (12cl)

Île de beauté , casa rossa	4,50
----------------------------	------

BLANCS

BOUTEILLES (75cl) AOC

MACON, LES CRAYS MARILLIER	30
REUILLY, MARBILLOT	32
CHABLIS , GLOIRE DE CHABLIS , MOREAU ET FILS	49,50
RIESLING GRAND CRU ,WOLFBERGER	49,50
POUILLY FUMÉ, LADOUCETTE	56
CHASSAGNE VILLAGE , COLIN 2023	146
IGP CÔTES DE THONGUE, ARJOLLE EQUILIBRE VIOGNIER	28

PICHETS - 25cl / 50cl

Chardonnay , Ardéchois	8	15
Sauvignon , Ardéchois	8	15

VERRES (12cl)

Igp méditerranée , Chardonnay, Ardéchois	4,50
Igp Ardèche , sauvignon , Ardéchois	4,50
Igp côtes de thongue , arjolle, alégria moelleux	4,50



Le Z

LES PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE 15

Jambon cru de pays, Jambon blanc, Coppa, Chorizo, Saucisson fumé, Terrine de campagne

PLANCHE DE FROMAGE 15

Comté 18 mois, Brie de Meaux, Morbier, Tomme de Savoie Roquefort, Chèvre frais, Confiture de figues

PLANCHE DE LA MER 16

Tartare de saumon, crevettes, Rillettes de thon ou saumon, Beignets de calamars, saumon fumé, Aioli

PLANCHE APÉRO MIXTE 17

Jambon cru de pays, Jambon blanc, Coppa, Chorizo, Saucisson fumé, Comté 18 mois, Brie de Meaux, Morbier, Tomme de Savoie, Roquefort, Chèvre frais

LES ENTRÉES

FICELLE PICARDE TRADITIONNELLE 10

CRÊPE AU SAUMON ET AUX POIREAUX
GRATINÉE 9

LE VELOUTÉ DU MOMENT 8

MINI BROCHETTES DE VOLAILLE SUR SALADE
CROQUANTE 8,5

TARTARE DE SAUMON , AVOCAT ET CREVETTES 11

ŒUFS MAYO SUR SON LIT DE SALADE 5,50





LES BURGERS

LE Z BURGER 18

(Steak haché 150g, oignons confits, tomate, cornichon, salade, sauce burger, cheddar)

Option gourmand: Double steak dans le burger + 3,50

BURGER AUX MAROILLES 18,5

FONDANT

(Steak haché 150g, oignons confits, tomate, cornichon, salade, sauce burger, maroilles)

Option gourmand: Double steak dans le burger + 3,50

PLAT POUR DEUX 72

TOMAHAWK MARINÉ À LA PERSILLADE

(Pièce d'environ 1.1kg)

LES PLATS

EMINCÉ DE POULET À LA MOUTARDE ET À LA CRÈME 17

(Pièce d'environ 1.1kg)

LA SOURIS D'AGNEAU CONFITE ET FONDANTE 24

(7 heures, thym et romarin)

LE VÉRITABLE FISH AND CHIPS 18,50

BROCHETTES DE BOEUF GRILLÉES AU BBQ 20,50

LE WELSH DU NORD 16,50

(Pain grillé, jambon, cheddar fondu à la bière, oeuf au plat et frites maison et salade)

SALADE CÉSAR AU POULET 15

LE CURRY DES MERS 18

(Pâtes crémeuses, fruit de mer et curry parfumé)

LE SAUMON À L'ESTRAGON 18

(Pâtes crémeuses, saumon et estragon frais)

BAR GRILLÉ AU FOUR EN FILETS 23,50

PAVÉ DE SAUMON SAUCE BERNAISE 19,50

LA PIÈCE DU BOUCHER – SELON L'ARRIVAGE 23

ACCOMPAGNEMENTS

RISOTTO CRÉMEUX AU SAFRAN - FRITES -
POÊLÉE DE LÉGUMES - PURÉE DE POMME DE
TERRE MAISON - SALADE - PÂTES -
HARICOTS VERTS

LES SAUCES

- ROQUEFORT
- MAROILLES
- CHEDDAR
- POIVRE
- MIEL



LES DESSERTS

PAVLOVA CRÉMEUSE	8,50
TARTE TATIN	7,50
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	9
RABOTES PICARDE	8
ÎLE FLOTTANTE	8
TIRAMISU AUX CHOCOLATS	8
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	7
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10
TARTE DU MOMENT	7,50

LES GLACES

COUPE AFTER EIGHT	8
COUPE COLONEL	8
DAME BLANCHE OU DAME NOIRE	8
MILKSHAKE (PARFUM AU CHOIX)	7
CAFÉ - CHOCOLAT - CARAMEL LIÉGOIS	8

PARFUMS GLACES

- | | | |
|-----------------------|-------------------|-------------|
| • VANILLE | • RHUM RAISIN | • FRAISE |
| • CAFÉ | • MENTHE CHOCOLAT | • FRAMBOISE |
| • CARAMEL BEURRE SALÉ | • CITRON VERT | • CASSIS |
| • CHOCOLAT | • PISTACHE | |

