



ZEBRANO



OBTIENT RÉGULIÈREMENT DES NOTES EXCELLENTES DE LA PART DES VOYAGEURS

Le Resto by ZEBRANO

Tous nos produits sont réceptionnés bruts !

Ils sont préparés, élaborés et cuisinés
sur place par nos soins !!

Toutefois, il nous arrive d'utiliser des aides culinaires, tels que :
des fonds bruns, fumets de poissons ou autres bouillons de volailles, comme à la
maison...

Il est entendu que nous ne fabriquons pas non plus notre Fromage, ni même les
Salaisons.

Nous ne possédons pas de vaches, bœufs, cochons ou autres volailles !
Par ailleurs, pour prendre le temps de cuisiner tous nos plats dans les meilleures
conditions, nous avons fait le choix de travailler avec des frites surgelées !

Vous n'êtes pas obligés d'en manger, mais le seul fait de les avoir à la carte, nous
interdit d'apposer le logo « Fait Maison » sur la vitrine ou autre support...

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Les Chèques ne sont pas acceptés
prix nets TTC services compris
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES MENUS By Zebrano

Plat du jour
uniquement le midi
Hors week-end et férié
Quantité limitée
11.50 €

Formule Midi
Plat du jour
Dessert du jour
Café
16.50 €
uniquement le midi
Hors week-end et férié
Quantité limitée

Formule Express
Plat du jour
Café
12.50 €
uniquement le midi
Hors week-end et férié
Quantité limitée

Menu Zebrano

29.00 €

Entrée

Salade Italienne

Ou

Salade Méditerranéenne

≈

Plat

Au choix sur tous les plats
de la carte

(Hors, Double, XL ou Suggestions)

≈

Dessert

Au choix sur tous les desserts
de la carte

9.00 €

MENU ENFANTS

Steak haché Frites ou Pâtes

Ou

Nuggets frites ou Pâtes

Sirop ou coca cola ou limonade

Boule de Glace parfum au choix

Jusqu'à
10 ans

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Chèques ne sont pas acceptés

prix nets TTC services compris

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les SALADES

LA MEDITERANEENNE 14.50 €

Salade, tomate, croustillants de chèvre sur purée de pêche et miel, Pesto, poivrons à l'huile

LA CAESAR 16.00 €

Salade, tomates, émincé de Poulet pané, copeaux de parmesan, croutons, Œuf mollet, sauce Caesar

LA PROVENCALE 16.50 €

Salade, jambon cru, poivrons grillés, Croustillant de Chèvre sur purée de pêches et miel, cœur d'artichaut, Tomates, huile d'olive, basilic

L'ITALIENNE 14.50 €

Salade, tomates, mozzarella, copeaux de Parmesan, jambon cru, basilic, huile d'olives, gressins

LE CARPACCIO

14.90€

Bœuf cru, tranché à la commande, copeaux de Parmesan, pesto et Fleur de Sel Accompagné de Frites et Salade verte



Les TARTARES

servis avec Frites et Salade

Tous nos tartares sont hachés à la commande

Le TRADITIONNEL

Préparé façon Zabrano
Et Jaune d'Œuf

Normal

13.90 €

XL

17.00 €

L'ITALIEN

Bœuf, Parmesan,
Tomates confites, Pesto

Normal

14.90 €

XL

17.90 €

Les PAD THAI

crevettes ou Poulet:

nouilles chinoises, légumes wok, pousses de soja, sauce soja

16.90 €

Le VEGAN

13.90 €

RIZ, Wok de Légumes croquants, Pousses de Soja, sauce Soja

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Les Chèques ne sont pas acceptés
prix nets TTC services compris
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Nos BURGERS,

Simple Double

Classic Burger

Steak haché (180 gr) cheddar,
Sauce "Zebrano" salade, tomate, oignons

13.90 € 16.90 €

Texan' Burger

Steak haché (180 gr), Œuf, Bacon, Cheddar, sauce Zebrano
salade, Tomates, Oignons,

14.90 € 17.90 €



Les Pâtes

Tagliatelles Aux Légumes

13.90 €

Tagliatelles Landaises

18.90 €

Magret de canard émincé et sauce aux cèpes

Tagliatelles Carbonara Revisitées

13.90 €

Crème de Saint Félicien, lardons, Parmesan, Œufs

Le Coin du Boucher

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et de Légumes ou Salades

Tagliata de bœuf à la Florentine

16.90 €

Émincé de Bœuf, copeaux de Parmesan, balsamique et tomates confites

Pavé de bœuf

14.90 €

Grillé à la fleur de sel

Escalope de Poulet

13.90 €

en Croute de Parmesan

Magret de Canard

18.90 €

Aux cèpes ou au Miel

Les Incontournables

Camembert Fondu Au Four

15.80 €

Salade, Tomates, Potatoes Maison, Jambon Cru et
Tartines Grillées

Saint Félicien Fondu au Four

15.80 €

Salade, Tomates, Potatoes Maison, Assortiment de Cochonnailles et
Tartines Grillées

Tous à la Pêche ...

Filet de Loup* Roti au four

Accompagné de Riz et Légumes

21.50 €



Pavé de Saumon d'Écosse

17.50 €

Au Pesto

Accompagné de Riz et Légumes

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Chèques ne sont pas acceptés

prix nets TTC services compris

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les desserts

Sélection de 3 Fromages	6.90 €	
Crème Brulée	6.00 €	
Tarte Maison	6.00 €	
Mi-cuit au chocolat noir (crème anglaise et crème sucrée)	6.50 €	
Nems banane (bananes en feuilles de brik, chocolat, crème sucrée)	5.90 €	
Dessert du Jour (à l'ardoise)	4.50 €	
Tiramisu (Au Nutella)	6.00 €	
Café ou Thé Gourmand	6.50 €	

Les coupes Glacées



Affogato (glace vanille, arrosé de café chaud, crème sucrée)	6.50 €
Café liégeois	6.50 €
Chocolat liégeois	6.50 €
Dame Blanche (glace vanille, coulis de chocolat, crème sucrée)	6.50 €
Colonel (sorbet citron, vodka)	7.50 €
Limone (Sorbet citron, limoncello)	7.50 €
Zebrano (glace menthe chocolat, coulis de chocolat, crème sucrée)	6.50 €
Irish Coffee	8.80 €

Boissons chaudes



Café	1.80 €
Déca	1.90 €
Noisette	1.90 €
Double café	3.00 €
Thé, (Fruits rouges, Menthe, Nature)	2.80 €
Infusion (verveine)	2.80 €
Café Viennois	3.50 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Chèques ne sont pas acceptés

prix nets TTC services compris

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

C'est l'heure de L'Apéro

Cocktail du Moment 8.50 €

Ricard / 51	2cl	3.00 €	Gin, Vodka	4cl	5.10 €
Henri BARDOIN	2cl	3.40 €	Get 27,	4cl	5.10 €
Martini	4cl	3.80 €	Cognac,	4cl	5.90 €
Rinquiquin	4cl	4.10 €	Américano (maison)	6cl	6.50 €
Porto, Suze, Muscat	4cl	3.60 €	Blanc Cassis (ou pêche)	12cl	3.80 €
Whisky (Blended)	4cl	5.90 €	Cassis Royal (ou pêche)	12cl	7.50 €
Whisky (pur malt)	4cl	6.90 €	Coupe de champagne	12cl	7.00 €
Jack Daniel's	4cl	6.90 €	Supplément soda		1.00 €



Bière pression

Blonde 1664	25cl	3.60 €
Pression sirop	25cl	3.90 €
Panaché	25cl	3.90 €



Bières bouteilles

Carlsberg	33cl	3.90 €
Grimbergen Blanche	33cl	4.90 €
Desperados	33cl	5.00 €



Les softs

Pepsi, Pepsi Max	25cl	3.30 €
Schweppes, Orangina,	25cl	3.30 €
Limonade	25cl	3.00 €
Ice Tea, Perrier	25cl	3.30 €
Sirop à l'eau	25cl	2.00 €
Jus de Fruit	25cl	3.30 €
Ace, Abricot, Fraise, Ananas,		
Pamplemousse, Tomate		



Les Eaux



Vittel

Eau de Perrier



50cl 100cl

2.90 €	3.90 €
2.90 €	3.90 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Chèques ne sont pas acceptés

prix nets TTC services compris

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les Vins

Millésime susceptible de changer en cours d'année

Les Rosés	12.5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
La Carafe Sélectionnée IGP	3.00 €	5.50 €	9.90 €	
<u>Saint André de Figuière "cuvée Magali"</u> Cotes de Provence AOC				23.90 €
<u>Château des Demoiselles "Charme des Demoiselles"</u> Cotes de Provence AOC			17.90 €	21.90 €



Les Blancs	12.5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
La Carafe Sélectionnée IGP	3.00 €	5.50 €	9.90 €	
Petit Chablis AOP Bourgogne		5.50 €		24.50 €
Uby Gros et petit Manseng IGP Côtes de Gascogne		5.50 €		24.50 €
Champagne Veuve pelletier		7.00 €		42.00 €

Les Rouges				
	12.5 cl	25 cl	50 cl	75 cl
La Carafe Sélectionnée IGP	3.00 €	5.50 €	9.90 €	
<u>Saint André de Figuière "cuvée François"</u> Cotes de Provence AOC				23.90 €
<u>Château des Demoiselles "Charme des Demoiselles"</u> Cotes de Provence AOC			17.90 €	21.90 €
	le Verre			
Gigondas / Vacqueyras Vallée du Rhône AOC	6.00 €			27.00 €
Mouton Cadet Bordeaux AOC	6.00 €			27.00 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Chèques ne sont pas acceptés

prix nets TTC services compris

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération