

Fromages et desserts

Assiette de fromages, fruits séchés et noix

2 Pers 100gr: 12 - 4 Pers 200gr: 22

Gâteau aux carottes et noix de coco,
crème de mascarpone et ananas caramélisés **8**

Pot de crème au café, espuma de Tia Maria
et moelleux aux amandes **8**

Némésis au chocolat, noix de Grenoble,
dés de fruits frais et glace vanille **8**

Trio de desserts **12**

Thés Earl Grey, Darjeeling ou Lapsang Souchong **2.5**

Tisanes Bio de la Clef Des Champs **3**

Thé Vert Sencha ou Rooibos Bio, Clef des Champs **3.5**

Café, espresso ou allongé équitable **2.5**

Café décaféiné Colombien **3**

Cappuccino **3.5**

Café au lait **3.5**

Cafés alcoolisés (1,5 oz) **9**

Hors d'oeuvres et Tapas

Parfait avec l'apéritif en attendant la suite...

Arancini aux légumes et fromage **6**

Saté de bœuf mariné au gingembre **7**

Humus, olives et pita croquant **6**

Bruschetta Les Zèbres **6**

Calmars frits et mayonnaise épicée **11**

Assiette combinée pour 2 20

Assiette combinée pour 4 38

(Calmars, bruschetta, saté de bœuf, humus, Arancini)

Entrées

Veloute de courge musqué et huile d'épices **	6
Soupe froide de carottes et gingembre, garniture de yogourt **	6
Mesclun de laitues, melon d'eau, olives Kalamata, feta et vinaigrette au vin blanc et thym citronné **	7
Tartare d'omble chevalier au gingembre, salade de fenouil et melon cantaloup, chips de won ton	13
Tataki de filet d'agneau avec vinaigrette de tomates séchées, lentilles du Puy et échalotes croustillantes	15
Galette de crabe bleu des philippines et pommes de terre en panko, salsa aux ananas et poivrons rôti, légumes croquants	13
Escalope de foie gras frais poêlée, pain d'épices grillé, chutney de pêches et laitue roquette au balsamique	25

Plats principaux

Risotto au pois verts et menthe fraîche, salsa de tomates cerise et fromage romano (Avec crevettes grillés + 8\$)	18
Médailon de bison poêlé, légumes racines rôtis à la coriandre et demi glace aux abricots et poivre vert	23
Filet de truite de mer de Tasmanie avec tapenade d'olives, salade de pois chiches, tomates cerise et concombres	27
Contre filet de bœuf Angus "select" certifié, laqué au miel et paprika fumé, salsa aux mangues, roquette, noix de pin et allumettes de pommes de terre	33
Aloyau de veau de lait grillé, grelots rôtis, haricots verts fins du Québec, demi glace au vin rouge et fromage bleu	29
Filet de dorade royale saisie, purée de pommes de terre douce et bok-choy, sauce au vin blanc et caviar	29
Crevettes grillées, salade de fèves tortues, courgettes et pleurotes érigées grillés, réduction de crustacés	27

****Table d'hôte : Ajouter 10\$ au prix de votre plat principal et choisissez une soupe ou Mesclun de laitues et un dessert**

Menu 6 services

\$58

1^{er} service

Amuse bouche

2^{er} service

Tartare d'omble chevalier au gingembre, salade de fenouil et melon cantaloup, chips de won ton

3^{ième} service

Potage au choix ou mesclun de laitues

4^{ième} service

Galette de crabe bleu de philippines et pommes de terre en panko, salsa aux ananas et poivrons rôti, légumes croquants

ou

Escalope de foie gras poêlée (extra 13\$)

5^{ième} service

Plat principal au choix (Bœuf Angus extra 5\$)

6^{ième} service

Nemesis au chocolat, pot de crème au café et espuma de Tia Maria

Afin de garantir la fraîcheur des produits et empêcher la routine de prendre sa place, notre menu change chaque semaine aux grés des arrivages et tout est fait maison (Sauf le pain!) La carte des vins est également modifiée à chaque semaine.

Les propriétaires Yann et Michel, (Le 357c, La Sapinière, Les Chèvres, Fairmont etc.) se sont associés pour vous recevoir en toute simplicité dans leur restaurant au style actuel et décontracté.

Notre équipe de cuisine dirigée par le chef Jason Bowmer (Primi piatti, Le 357c, Prima donna et Bice) assisté du sous-chef Roger Grondin (11 ans à La sapinière) saura vous étonner par son savoir faire et promet une expérience nouvelle à chacune de vos visites.

Pour une simple bouchée ou un repas complet, bienvenue chez nous et bon appétit!

“Les Zèbres sont de ces irréguliers qui vivent aux rythmes de leurs humeurs fantasques” (Alexandre Jardin)

**OUVERT DU JEUDI AU LUNDI DÈS 17 HRS
VENDREDI ET SAMEDI À 16 HRS POUR L'APÉRO!**

www.resto-zebres.com

Réservations : 819-322-3196

****Disponibilité et prix sujets à changements selon les prix du marché**

Bon appétit!

RESTAURANT



LES
ZÈBRES

