

Fromages et desserts

Assiette de fromages fins **50 gr : 9 100gr: 13 ou 200gr: 24**

Pot de crème au marrons de l'Ardèche, amandes rôties,
canneberges confites et crème légère ** **8**

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

Gâteau moelleux tiède "Sticky Toffee pudding" aux dattes,
pommes caramélisées, caramel au brandy et glace à la vanille ** **8**

Trio de desserts (**Non inclus en table d'hôte**) **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**

Hors d'oeuvres et Tapas

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

Arancini aux légumes et mayonnaise épicée **7**

Saté de bœuf mariné au gingembre **7**

Humus, tapenade d'olives et pita croquant **6**

Bruschetta Les Zèbres **6**

Calmars frits et mayonnaise épicée **12**

Brandade de crabe en panko **8**

Cromesqui de foie gras et purée de pommes au thym **13**

Assiette combinée pour 2 (Choix du chef) 20

Assiette combinée pour 4 (Choix du chef) 36

Entrées

Velouté de légumes d'hiver, crème fraîche et huile de coriandre**	6
Bouillon dashi, nouilles Soba et julienne de légumes**	6
Mesclun de laitues, poires caramélisées, noix de Grenoble, copeaux de parmesan et vinaigrette balsamique **	7
Tranches de mozzarella di bufala, courgettes grillées et salade de tomates cerises, huile d'olive et vinaigre de vin	10
Duo de saumon; Tartare au soya et gingembre, tobiko et échalotes croustillantes, avec un gravlax au pernod, rémoulade de céleri rave et pommes Cortland	13
Ris de veau croustillants poêlés, pleurotes Érigées grillées et bisque de crustacés	14
Torchon de foie gras de canard maison, pain d'épices grillé, salsa de mangues et coriandre et salade de roquette	22

Sélection de vin liquoreux au verre disponible en tout temps pour le foie gras.

Plats principaux

Linguini sautés avec tomates cerises, ail, roquette, huile d'olive extra vierge et parmegiano regianno vieilli 28 mois (avec crevettes grillées +8\$)	18
Poitrine de poulet de grain du Québec poêlée, pommes de terre rôties, rapinis sautés et demi glace aux champignons	21
Côtes de carré d'agneau grillées, purée de courge musquée, panais caramélisés et vinaigrette à l'échalote rôtie	30
Contre filet de bœuf Angus "select" certifié, polenta croustillante, haricots verts fins et demi glace au vin rouge	32
Filet de saumon poêlé, galette de risotto au fines herbes, tombé de tao méo et salsa de mangues	23
Poisson du jour poêlé, salade de fèves adzuki, tomates cerises, concombres et pesto aux fines herbes	29
Crevettes Indiennes grillées, haricots verts, pommes de terre roesti et aioli au safran	27

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

Menu 6 services

\$58

1^{er} service

Amuse bouche

2^{er} service

Fromage de chèvre cendré en croûte d'herbes,
salade de betteraves et endives, vinaigrette au porto

3^{ième} service

Potage au choix ou mesclun de laitues

4^{ième} service

Tartare de saumon au soya gingembre, tobiko,
échalotes croustillantes et salade de légumes croquant

Ou

Torchon de foie gras de canard maison, pain d'épices grillé,
confit de canneberges au Cointreau et feuilles de roquette (extra 10\$)

5^{ième} service

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

6^{ième} service

Duo de dessert Les Zèbres

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, comptant plus de 60 références est également modifiée chaque semaine.

Les propriétaires et concepteur du restaurant Yann et Michel, (Le 357c, La Sapinière, Les Chèvres, Fairmont et bien d'autres!) 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 et associé, 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 aux portions généreuses, 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

Fermé le 24-25-26 Décembre 07 et le 2 Janvier 08

www.resto-zebres.com et le blogue [Les Zèbres...](#)

Réservations : 819-322-3196

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

Le compostage de tout ce qui peut l'être ainsi que le recyclage de nos déchets font partie de nos habitudes.

Menu et prix pour groupe sur demande!

Bon appétit!



