

Fromages et desserts

Assiette de fromages	50 gr : 9 100gr: 13 ou 200gr: 24
Pot de crème aux 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 marinés 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	12
Assiette combinée pour 2 (Choix du chef)	20
Assiette combinée pour 4 (Choix du chef)	38

Entrées

Veloute de légumes, huile d'olive et ciboulette**	6
Potage taillé aux légumineuses et pesto de tomates séchées **	6
Cœurs de romaine, vinaigrette César, brunoise de bacon fumé, croûtons et anchois ** (Avec éperlans frit +5\$)	7
Effiloché de crabe bleu au piment fort, lime et coriandre, salade de pommes de terre grelots, avocats et oignons rouges	12
Tartare de saumon au soya et gingembre avec tobiko, échalotes croustillantes, champignons marinés au sésame et wakame maison	13
Tranches de magret de canard mariné, salade de fenouil, orange sanguine et pacanes rôties, vinaigrette au vinaigre de riz	11
Mille feuilles de foie gras en torchon et pain brioché, confit de figues au miel et feuilles de roquette	22

*Sélection de vin liquoreux au verre disponible en tout temps
pour le foie gras ou tout autre entrée*

Plats principaux

Risotto avec ananas, noix de pins, sopresatta et fromage bocconcini (Avec crevettes grillés +8\$)	18
Noisettes de filet de porc laquée à la sauce Hoisin, pommes de terre douces croustillantes, sauté de chou nappa, champignons et noix d'acajou épicées	21
Joues de veau braisées au vin blanc et poivre long indonésien, légumes racines caramélisés au sirop d'érable	23
Contre filet de bœuf Black Angus "select" certifié, gratin Dauphinois, Gailon et sauce au poivre	33
Filet de saumon en croûte de pavot, sauté d'artichauts, pois sucrés et tomates séchées, nage au fenouil	23
Mosaïque de poisson et fruits de mer grillés, vinaigrette portugaise 'mole verde' et légumes grillés	30
Crevettes grillées aux pimentons, purée d'ail confit, orge mondé aux fine herbes et sauté de légumes	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

Effiloché de crabe bleu au piment fort, lime et coriandre,
salade de pommes de terre grelots, avocats et oignons rouges

3^{ième} service

Potage au choix ou mesclun de laitues

4^{ième} service

Tranches de magret de canard mariné, salade de fenouil,
orange sanguine et pacanes rôties, vinaigrette au vinaigre de riz

Ou

Mille feuilles de foie gras en torchon et pain brioché,
confit de figues au miel et feuilles de roquette(**extra 10\$**)

5^{ième} service

Plat principal au choix (Bœuf Angus +4\$)

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 majoritairement d'importation privées 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

www.resto-zebres.com

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!

Ici c'est toujours Zéro gras trans.!

Bon appétit!

RESTAURANT



LES
ZÈBRES



Gailon - (*Brassica oleracea* var. *alboglabra*): Ce brocoli chinois ressemble beaucoup au brocoli commun, mais il a de plus petites fleurs et ses tiges sont bien plus tendres que celle de son cousin.