

Fromages et desserts

Assiette de fromages fins	50 gr : 9 100gr: 13 ou 200gr: 25
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)	13
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
Feuilleté de bœuf braisé et champignons	7
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 panais, huile de pimentons et ciboulette	6
Soupe aigre douce aux shiitake et chou nappa	6
Feuilles de mesclun, sopressata, Granny Smith, noix de Grenoble et vinaigrette balsamique	7
Pieuvre braisée en huile d'olive et grillée, mole verde, tomates cerise semi séchées, pois chiches et oignons rouges	12
Tartare de saumon au soya et gingembre, tobiko, échalotes croustillantes, salade de chou Napa, noix d'acajou, suprêmes d'orange et vinaigrette au sésame	13
Tataki de bœuf Angus, pesto, betteraves jaunes marinées, rubans de salsifis croustillants et copeaux de parmesan	14
Foie gras en torchon, croûtons de pain brioché, demi poire pochée au Pineau des Charentes rouge, pistaches et vin cotto	22

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

Plats principaux

Linguini sautés, asperges vertes, poivrons rouges rôtis et fromage asiago (Avec crevettes +8\$)	17
Confit de cuisse de canard poêlée, galette de pommes de terre Yukon Gold, salade mesclun et vinaigrette aux figues sèches	19
Filet de porc du Québec laqué au miel et paprika fumé, confit d'ail, pommes de terre douce caramélisées et courgettes grillés	22
Contre filet de bœuf Black Angus "select" certifié grillé, purée de salsifis truffée, pois sucrés et demi glace au vin rouge	33
Aile de raie croustillante, panisse de pois chiches, asperges vertes, olives noires et pesto de tomates séchées	23
Pavé d'espadon mariné et grillé, ratatouille de légumes et vinaigrette persillade	30
Pot-au-feu de pétoncles, nouilles Soba et légumes asiatique dans une bouillons dashi	28

****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

Pieuvre braisée en huile d'olive et grillée, mole verte, tomates cerise semi séchées, pois chiches et oignons rouges

3^{ième} service

Potage au choix ou mesclun de laitues

4^{ième} service

Tataki de bœuf Angus, pesto, betteraves jaunes marinées, rubans de salsifis croustillants et copeaux de parmesan

Ou

Foie gras en torchon, croûtons de pain brioché, demi poire pochée au Pineau des Charentes rouge, pistaches et vin cotto **(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 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 associé, Jason Bowmer, (Primi piatti, Le 357c, Prima donna et Bice) assisté de notre sous-chef, Roger Grondin, 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

Le Jeudi c'est 15\$! Renseignez vous!

(Sauf jours de fêtes et évènements spéciaux, certaines conditions s'appliquent)

Réservations : 819-322-3196

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

Ici c'est toujours Zéro gras trans.!

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

Bon appétit!

RESTAURANT



LES
ZÈBRES

