

Fromages et desserts

Assiette de fromages fins de la fromagerie du marché de St Jérôme
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

Velouté de pommes de terre douce, huile d'anis étoilé et garniture de crème fraîche	6
Potage à l'orge, champignons et lardons poêlés, huile d'olive et ciboulette	6
Salade de jeunes épinards, betteraves jaunes, noix de pins, oignons rouges, fromage de chèvre et vinaigrette aux fines herbes	7
Tian de crabe bleu, purée d'avocat, poivrons rôtis, et feuilles de roquette à l'huile d'olive et citron	12
Tartare de saumon au soya et gingembre, tobiko, échalotes croustillantes et salade de légumes croquants	13
Saté de bœuf Angus grillés, nouilles Soba au ponzu, salade d'algues Japonaise et champignons "black tree "	12
Torchon de foie gras de canard maison, pain brioche grillé, chutney de figues au miel et feuilles de mâche	22

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

Plats principaux

Pâtes courtes sautées au pesto, choux fleur rôtis, tomates séchées et noix de Grenoble (Avec crevettes +8\$)	16
Magret de canard du Québec rôti, purée de panais, endives caramélisée et demi glace à la vanille et poivre vert	24
Jarret d'agneau braisé au vin blanc et thym, riz pilaf au sarrasin et haricots verts	26
Contre filet de bœuf Black Angus "select" certifié, écrasé de Yukon gold à l'huile d'olive, rapini poêlés et sauce au foie gras à l'huile de truffe	32
Filet de saumon glacé au miso et pot au feu de légumes au bouillon dashi	23
Poisson du jour poêlé, fenouil braisé, tombée de cresson et salsa d'oranges sanguines	29
Pétoncles de la côte est poêlés, lentilles vertes, haricots verts et vinaigrette aux framboises	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

Tian de crabe bleu, purée d'avocat, poivrons rôtis, et feuilles de roquette à l'huile d'olive et citron

3^{ième} service

Potage au choix ou mesclun de laitues

4^{ième} service

Saté de bœuf Angus grillés, nouilles Soba au ponzu, salade d'algues Japonaise et champignons "black tree"

Ou

Torchon de foie gras de canard maison, pain brioche grillé, chutney de figues au miel et feuilles de mâche (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 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

