

Fromages et desserts

Assiette de fromages fins	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, oranges confites 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, 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 d'agneau braisé au vin blanc	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

Potage aux légumineuses et crème sûre au cari **	6
Velouté de pommes de terre douces et purée de tomates séchées **	6
Mesclun de laitues, melon miel, olives Kalamata, oignons rouge et fromage feta **	7
Tranches de mozzarella de bufala, pleurotes égrigés grillés et salade de tomates cerises à l'huile d'olives	11
Tartare de saumon au soya et gingembre, tobiko, échalotes croustillantes et légumes de saison marinés	13
Filet de porc du Québec confit, tapenade d'olives, salade d'endives et suprêmes d'orange	12
Foie gras en torchon maison, pains d'épices grillé, espuma au Pineau des Charentes et feuilles de roquette	22

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

Plats principaux

Linguini sautés à l'ail, vin blanc, betteraves rôties, noix de Grenoble et fromage de chèvre (Avec crevettes +8\$)	16
Foie de veau de lait grillé, pommes Juliette rôties, asperges vertes et sauce aigre douce aux figues	22
Cotes de carré d'agneau grillées, topinambours rissolés, tombée de roquette et yogourt épicé au chili et citron	32
Contre filet de bœuf Black Angus "select" certifié, galette de pommes de terre, légumes grillés et sauce au foie gras truffé	33
Filet de saumon poêlé, salade niçoise et vinaigrette au xérès et échalote	23
Poisson du jour poêlé, salade de lentilles vertes, bok choy sauté et réduction de bisque de crustacés	30
Crevettes grillées, purée de chou-fleur, pois sucrés poêlés et vinaigrette au lardons	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

Filet de porc du Québec confit, tapenade d'olives, salade d'endives et suprêmes d'orange

3^{ième} service

Potage au choix ou mesclun de laitues

4^{ième} service

Tartare de saumon au soya et gingembre, tobiko, échalotes croustillantes et légumes de saison marinés

Ou

Foie gras en torchon maison, pains d'épices grillé, espuma au Pineau des Charentes et feuilles de roquette **(extra 10\$)**

5^{ième} service

Plat principal au choix (Agneau +2\$ Bœuf Angus +3\$)

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.

Le tout est Zéro gras trans.!

La St Valentin au resto Les Zèbres?

Un menu pour les amoureux(et les autres...) est en préparation.

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

Bon appétit!

RESTAURANT



LES
ZÈBRES

