

Fromages et desserts

Assiette de fromages fins	50 gr : 9 100gr: 13 ou 200gr: 24
Pana cota à la vanille et gelée de fruits rouges, granité au miel et poivre Népalais, Biscotti au chocolat et noix **	8
Némésis au chocolat, noix de Grenoble, zestes d'orange confits 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 mariné au gingembre	7
Humus, tapenade d'olives et pita croquant	6
Bruschetta Les Zèbres	6
Calmars frits et mayonnaise épicée	12
Feuilletés de boeuf braisé au vin rouge	8
Cromesquis 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 Soubise aux oignons doux et huile de pimentons **	6
Potage aux champignons et orge, huile d'olive et ciboulette **	6
Mesclun de laitues, concombres, tomates cerises, oignons rouges et vinaigrette au balsamique **	7
Carpaccio de bœuf Angus, feuille de roquette, mozzarella di bufala, noix de pin et salsa de betteraves jaunes	12
Tartare de saumon au soya et gingembre, échalotes croustillantes, tobiko et légumes croquants vinaigrette	13
Pieuvre braisée à l'huile d'olive et grillée, Lentilles vertes et pesto de tomates séchées	14
Tian de foie gras en torchon maison, pain brioche grillé, feuilles de roquette au balsamique et chutney de poire à l'anise étoilée	22

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

Plats principaux

Linguini sautés à l'ail et vin blanc, pousses d'épinards, tomates cerise et parmesan frais (Avec crevettes +8\$)	16
Paillard de poulet de grain grillée, salade de roquette, tomates séchées, fromage asiago et polenta croustillante	22
Côtes de carré d'agneau et crevettes grillées, galette de Yukon gold, haricots fins, vinaigrette à l'échalote et xérès	36
Contre filet de bœuf Black Angus "select" certifié, pommes Juliette, légumes rôtis et sauce au porto tawny 10 ans	33
Filet de saumon grillé, salsa d'avocats, salade de couscous Israélien, tomates cerise et concombre	23
Poisson du jour poêlé, riz noir et acajou Japonica, tombée d'aspiration et pesto de roquette	30
Pétoncles de la côte est poêlés, asperges vertes, flageolets et bisque de crustacés au cari	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

Tartare de saumon au soya et gingembre, échalotes croustillantes, tobiko et légumes croquants vinaigrette

3^{ième} service

Potage au choix ou mesclun de laitues

4^{ième} service

Carpaccio de bœuf Angus, feuille de roquette, mozzarella di bufala, noix de pin et salsa de betteraves jaunes

Ou

Tian de foie gras en torchon maison, pain brioche grillé, feuilles de roquette au balsamique et chutney de poire à l'anis étoilé (extra 10\$)

5^{ième} service

Plat principal au choix (Agneau +4\$ 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 événements 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.!

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

Bon appétit!

RESTAURANT



LES
ZÈBRES

