

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, Biscoti au chocolat et noix **	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 mariné 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

Veloute de légumes, yogourt et ciboulette **	6
Soupe Asiatique au miso, wakame et champignons**	6
Feuilles de jeunes épinards, noix de pins, lardons, fromage de chèvre et vinaigrette au vin rouge **	7
Crevettes sucrées en tempura, spaghetti de concombre au sésame, mayonnaise au coriandre et limette	12
Tartare de saumon au soya et gingembre, échalotes croustillantes, tobiko, salade de haricots vert, tomates cerises et oignons rouge	13
Champignons pleurotes grillés, fonduta au parmesan, feuilles de roquette avec tomates séchées	11
Étagé de foie gras et pain brioché, salade de roquette au balsamique et chutney de poires à l'anis étoilé	22

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

Plats principaux

Pâtes Orechiette sautées à l'ail, vin blanc, huile d'olive et rapini (Avec saucisses Italienne+5\$ ou Avec crevettes +8\$)	16
Poitrine de poulet de grain mijotée au vin blanc, pommes grelots, choux de Bruxelles et demi glace avec sopressata et fines herbes	22
Carré d'agneau grillé, pommes Juliette rôties, rapini sautés et demi glace au vin rouge	32
Contre filet de bœuf Black Angus "select" certifié, frites de polenta, épinards poêlés et sauce au poivre noir	33
Filet de saumon grillé, purée de fèves tortue, courge musquée rôtie et pesto de roquette	23
Poisson du jour poêlé, salade de poivrons rôtis, pois chiches, oignon rouge, pieuvre marinée, huile d'olive citronnée, fines herbes et câpres	29
Pétoncles de la côte est poêlés en croûte de grains de pavot, chou de Savoie et pommes de terre braisés au vin blanc et lardons, huile de paprika fumée	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

Champignons pleurotes grillés, fonduta au parmesan, feuilles de roquette avec tomates séchées

3^{ième} service

Potage au choix ou mesclun de laitues

4^{ième} service

Tartare de saumon au soya et gingembre, échalotes croustillantes, tobiko, salade de haricots vert, tomates cerises et oignons rouge

Ou

Étagé de foie gras et pain brioché, salade de roquette au balsamique et chutney de poires à l'anis étoilé **(+10\$)**

5^{ième} service

Plat principal au choix (Bœuf Angus +4\$ et agneau +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.

Tout est Zéro gras trans.!

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

Bon appétit!



