

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 de boeuf 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 panais, huile d'olive et ciboulette **	6
Soupe miso, tofu bio et algues japonaise **	6
Feuilles de mesclun, poires caramélisées, fromage bleu, noix de Grenoble et vinaigrette au porto**	7
Tataki de bœuf Angus, feuilles de roquette, rondelles d'oignons tempura et coulis de parmesan	14
Tartare de saumon au soya et gingembre, échalotes croustillantes, tobiko et salade de couscous Israélien	13
Calmars marinés et grillés, salade de pois chiches, oignons rouges et tomates cerises	12
Étagé de foie gras et pain brioché, gelée de pommes Granny Smith et chutney de fruits séchés	22

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

Plats principaux

Papardelle frais, ragoût de joues de bœuf légèrement tomaté et mozzarella de bufala	18
Confit de cuisse de canard, pommes de terre croustillante, salade de roquette, noix de pin, tomates séchées et salsa aux mangues	19
Escalope de veau de grain, grelots rôtis, choux de Bruxelles, demi glace aux figues, balsamique et fromage Brie	29
Contre filet de bœuf Black Angus "select" certifié laqué au miel, paprika fumé et légumes grillés	32
Filet de saumon grillé, galette de risotto au safran, épinards poêlés et vinaigrette aux champignons	23
Poisson du jour poêlé, pesto de roquette, salade d'orge, tomates cerises, concombres et avocats	29
Crevettes grillées au confit d'ail, lentilles vertes vinaigrette et fenouil rôti	27

****Table d'hôte : Ajouter 10\$ au prix de votre plat principal
et choisissez une soupe ou une salade 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 salade de couscous Israélien

3^{ième} service

Potage au choix ou salade

4^{ième} service

Tataki de bœuf Angus, feuilles de roquette, rondelles d'oignons tempura et coulis de parmesan

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\$)

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, sommeliers de formation et Maître d'hôtel dans plusieurs établissement reconnus; 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.

Tout est Zéro gras trans.!

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

Bon appétit!

RESTAURANT



LES
ZÈBRES

