

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
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 courgettes parfumée au cari, huile de pimentons et ciboulettes **	6
Potage aux lentilles, julienne de sopresatta et huile d'olive extra vierge **	6
Mesclun de laitues, betteraves jaunes, amandes, fromage feta et vinaigrette au vin rouge**	7
Côtes de carré d'agneau marinées et grillées, purée de pois chiches, roquette et vinaigrette aux tomates séchées	14
Le duo de saumon : Tartare au soya gingembre, tobiko et échalotes frites et gravlax mariné au limoncello avec rémoulade de céleri rave	13
Sashimi de thon blanc, salade d'agrumes au fenouil et huile d'avocats	12
Étagé de foie gras en torchon, pain brioché grillé, chutney de figues et feuilles de roquette au balsamique	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 frais, piments forts, huile d'olive, saucisse italienne et palourdes fraîches	21
Foie de veau de lait grillé, frites de polenta, courgettes et demi glace au vin rouge	22
Escalope de veau façon milanaise, citron grillé, salade de roquette, tomates cerises, olives et copeaux de parmesan	28
Contre filet de bœuf Black Angus "select" certifié grillé, pommes Juliette rôties, asperges vertes et demi glace au porto	33
Filet de saumon grillé, garnitures niçoise, vinaigrette aux anchois et grains d'anis	23
Poisson du jour poêlé, purée de panais, bok choy sautés et vinaigrette aux framboises et estragon	29
Crevettes poêlées, grains de quinoa, légumes crus et sauce au vin blanc et safran,	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

Le duo de saumon : Tartare au soya gingembre, tobiko et échalotes frites et gravlax mariné au limoncello avec rémoulade de céleri rave

3^{ième} service

Potage au choix ou salade

4^{ième} service

Côtes de carré d'agneau marinées et grillées, purée de pois chiches, roquette et vinaigrette aux tomates séchées

Ou

Étagé de foie gras en torchon, pain brioché grillé, chutney de figues et feuilles de roquette au balsamique (+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 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!

RESTAURANT



LES
ZÈBRES

