

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 noisettes **	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 et soya	7
Humus, tapenade d'olives et pita croquant	6
Bruschetta Les Zèbres	6
Calmars frits, paprika fumé et mayonnaise épicée	12
Assiette combinée pour 2 (Choix du chef)	20
Assiette combinée pour 4 (Choix du chef)	38

Entrées

Velouté de légumes, huile de chili et ciboulette **	6
Bouillon Dashi asiatique, nouilles Soba et julienne de poireaux **	6
Feuilles de mesclun, fromage feta, olives Kalamata, tomates séchées et vinaigrette au vin rouge **	7
Carpaccio de bœuf Angus à l'huile de truffe, oignons tempura, feuille de roquette, noix de pins et copeaux de parmesan	14
Tartare de saumon au soya et gingembre, tobiko et échalotes, salade de jicama, suprêmes d'orange, radis et pousses de pois mange tout	13
Salade de fruits de mer marinés au citron et paprika fumé, croûtons grillés, feuilles de mesclun et vinaigrette au balsamique	12
Étagé de foie gras maison et pain brioché grillé, chutney de figues au miel et feuilles de roquette	22

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

Plats principaux

Linguini style Carbonara avec pancetta, poivre noir frais, jaune d'œuf et persil	17
Bavette de wapiti grillé, poêlée de bette à carde, pommes de terre douce caramélisée et sauce au porto	23
Filet de porc mariné à la Portugaise, haricots vert fins, pommes de terre grelots rôties et salsa de tomates	21
Contre filet de bœuf Black Angus "select" certifié galette de pommes de terre, épinards sautés et sauce au poivre	32
Filet de saumon grillé, spatzel aux fines herbes, haricots verts et vinaigrette aux noix de Grenoble	23
Poisson du jour poêlé, purée de carottes jaunes, bok choy et brunoise de poivrons rouges marinés	29
Crevettes grillées, couscous aux légumes et vinaigrette à l'huile d'olive et lardons	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

Salade de fruits de mer marinés au citron et paprika fumé,
croûtons grillés et feuilles de mesclun vinaigrette au balsamique

3^{ième} service

Potage au choix ou salade

4^{ième} service

Carpaccio de bœuf Angus truffé, oignons tempura,
feuille de roquette, noix de pins et copeaux de parmesan

Ou

Étagé de foie gras et pain brioché grillé,
chutney de figues au miel et feuilles de roquette **(+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 et de produits en spécialité 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

