

## 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                                |
| Crêpes à l'épeautre et noisette, fromage frais fouetté, poires caramélisées au Whisky et anis étoilé, noix de macadam et sauce à l'érable ** | 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,  
ces plats sont composés de petites bouchées simples et savoureuses.

|  |           |
|--|-----------|
| 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        |
| Crostini aux anchois frais, marinés et non salé  | 12        |
| Rillettes de canard et compote de pommes au thym | 6         |
| <b>Assiette combinée pour 2 (Choix du chef)</b>  | <b>20</b> |
| <b>Assiette combinée pour 4 (Choix du chef)</b>  | <b>38</b> |

## Entrées

|   |    |
|---|----|
| Velouté Parmentier,<br>huile de truffe et ciboulette **   | 6  |
| Potage aux lentilles, julienne de tomates<br>séchées et huile d'olive extra vierge **                             | 6  |
| Mesclun de laitues, noix de pins, tomates cerises,<br>concombres et vinaigrette au balsamique                     | 7  |
| Côtes de carré d'agneau marinées et grillées,<br>quinoa aux légumes, sauce tzatziki et huile de chili             | 14 |
| Tartare de saumon au soya gingembre, tobiko, échalotes<br>frites, wakame maison et nouilles Soba, sésame et ponzu | 13 |
| Ceviche de pétoncles, salade de suprêmes<br>d'orange, tranches de radis, avocats et taro frit                     | 12 |
| Étagé de foie gras en torchon, pain brioché grillé,<br>compote de pommes Cortland 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 sautés au vin blanc et à l'ail, piments forts,<br>roquette et tomates cerise <b>(Avec crevettes + 8\$)</b> | 18 |
| Filet de porcelet mariné, panais caramélisés, tombée<br>de pousses d'épinards et salsa de tomates et lardons        | 22 |
| Joues de veau braisé au vin blanc et thym,<br>et macaroni au fromage cuit au four                                   | 25 |
| Filet de bœuf AAA poêlé, asperges vertes,<br>pommes grelots et sauce vin rouge                                      | 36 |
| Filet de saumon, purée de fèves tortues,<br>endives grillées et salsa d'avocat                                      | 23 |
| Poisson du jour cuit en papillote, asperges, artichauts<br>King érigée, huile d'olive au citron et fines herbes     | 29 |
| Crevettes poêlées, grains d'épeautre,<br>légumes crus et sauce au vin blanc parfumé au cari                         | 27 |

**Ajouter un scampi géant grillé ou tempura  
à votre assiette (10\$ l'unité)**

**\*\*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<sup>er</sup> service

Amuse bouche

### 2<sup>er</sup> service

Ceviche de pétoncles, salade de suprêmes  
d'orange, tranches de radis, avocats et taro frit

### 3<sup>ième</sup> service

Potage au choix ou salade

### 4<sup>ième</sup> service

Côtes de carré d'agneau marinées et grillées,  
quinoa aux légumes, sauce tzatziki et huile de chili

Ou

Étagé de foie gras en torchon, pain brioché grillé,  
compote de pommes Cortland et feuilles de roquette (+10\$)

### 5<sup>ième</sup> service

Plat principal au choix (Filet de bœuf + 7\$)

### 6<sup>ième</sup> 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 de spécialités et 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 établissements 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](http://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**

