

Entrées

Tatin de légumes au pesto	7 €
Jambon Pata Negra Bellotta AOP Guijuelo affiné 36 mois (100gr)	20 €
Poêlée de coquillages, crème au cumin, pancetta, lardons	9 €
Foie gras maison et ses toasts chauds	13 €
Planche de charcuterie	20 €

Grosses Salades

Salade de chèvre chaud, jambon, tomates	14 €
Salade Caesar (salade romaine, croûtons, poulet, lardons, vinaigrette aux anchois, citron, parmesan, huile d'olive)	15 €
Salade du terroir (gésiers, magret fumé, toast de foie gras, dés de tomates, croûtons)	17 €
Salade de la mer (gambas, seiche grillée, St Jacques snackée, sauce vierge)	17 €

Desserts

Assiette de fromages	7 €
Cheesecake	7 €
Tarte meringuée à la crème citronnée	7 €
Banoffee en verrine, boule de glace vanille	6 €
Tiramisu	6 €
Fondant au chocolat et sa boule vanille	7 €
Café gourmand	8 €
Irish coffee	12 €
Colonel	10 €
Les 3 boules de crème glacée ou sorbet (Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, fraise, framboise, citron vert, fruit de la passion, caramel au beurre salé, café, barbe à papa)	6 €

Nos viandes

Souris d'agneau fumée au romarin, tagliatelles, crème de romarin	19,90 €
Burger du Grand Zinc, frites maison	19 €
<i>(steak haché, confit d'échalotes, comté, pancetta, tomates, salade et sauce)</i>	
Magret de canard grillé minimum 300gr, frites maison	18 €
Steak tartare assaisonné par nos soins 180 gr, frites maison	15 €
Steak tartare italien, frites maison	16 €
<i>(gorgonzola, pignons de pin, copeaux de parmesan, tomates séchées)</i>	
Entrecôte 350 gr minimum, frites maison	23 €
Pièce du boucher en suggestion	selon produit
<i><u>Sauce au choix</u> : gorgonzola ou poivre</i>	

Nos produits de la mer

Duo gambas et St Jacques, flambées à l'armagnac, purée de panais	20 €
Seiche grillée à la plancha, aioli maison, pommes de terre	17 €
Nos poissons frais	<i>prix et poids selon arrivage</i>

**N'hésitez pas à demander à votre serveur : suivant le moment, vous pourrez déguster
*bar, daurade, limande, sole, turbot...***

Plat végétarien

Assiette de légumes variés	14 €
-----------------------------------	-------------