

Tapas du Grand Zinc

<i>Tataki de thon Albacore au sésame, crudités, pickles et sauce « pensu »</i>	16 €
<i>Fruite saumonée « gravlax » chantilly salée au yuzu et baies roses</i>	14 €
<i>Encornets à la plancha et aioli noir</i> cassolette de légumes de saison	12 €
<i>Foie gras classique maison</i> chutney de poires et pommes, et toasts à l'huile d'olive	15 €
<i>Tartare de bœuf préparé</i> manchego, vinaigrette de cidre, échalotes, herbes fraîches et noisettes grillées	10 €
<i>Croustillant de canard confit</i> sauce vierge aux agrumes et pignons de pin	9,90 €
<i>Tagliata de hampe ou bavette</i> sur un lit de roquette, tomates confites et parmesan et vinaigrette balsamique, Frites Maison	22 €
<i>Secreto de porc Ibaïama du pays basque</i> grenailles au sel et sauce « piquillo »	14 €
<i>Karaage - bouchées de poulet à la japonaise</i> avec mayonnaise « keupie »	8,50 €
<i>Patatas bravas</i> aioli catalan et sa sauce « brava »	6 €
<i>Frites maison</i> servies avec dijonnaise maison	5 €
<i>Empanadillas et sauce « chimichurri »</i> viande ou poisson selon disponibilité.	8,50 €
<i>Maraichère de légumes de saison rôtis</i> avec un aioli végétal aux noix de cajou	9,90 €
<i>Cabécou au kadaïf</i> nouilles fines turques	8,50 €
<i>Burger du moment</i> servi avec les frites et salade	17 €
<i>Salade de la semaine</i> inspiration du chef	16 €
<i>Charcuterie artisanale</i> saucisson, chorizo, lomo séché, jambon Bayonne 12 mois	18 €
<i>Planche de fromages</i>	12 €
<i>L'assiette Grand Zinc</i> assiette généreuse, à partager (ou pas) composée de fritures maison : cabécou, empanadillas, bouchées de poulet « Karaage », frites maison, croustillant de canard et 3 sauces maison	23 €

N'hésitez pas à nous laisser
un commentaire



Desserts maison

<i>Dessert du jour</i>	6 €
<i>Banoffee</i>	8,50 €
<i>Tiramisu Traditionnel</i>	7,50 €
<i>Brownie chocolat noir à la fleur de sel, chantilly au mascarpone</i>	6,50 €
<i>Farandole de desserts à partager</i>	12 €
<i>Brioche perdue, glace vanille</i>	5,50 €
<i>Irish coffee*</i>	12 €

* Présence d'alcool

Desserts glacés

<i>Coco-Choco-Bongo</i> <i>Ganache chocolat noir, glace Coco, mini-meringues et mousse Mascarpone</i>	8 €
<i>Tutti Frutti</i> <i>Glace citron vert et passion et son minestrone de fruits frais, coulis de fruits</i>	8 €
<i>Banana-Split</i> <i>Glace Chocolat, Vanille et Fraise, Banane Fruit, Chocolat chaud et Chantilly</i>	8,5 €
<i>Comme une pâtisserie *</i> <i>Glace caramel beurre salé, mini amandiers maison, brisure de spéculos et shooter façon madeleine</i>	9 €

*Présence d'alcool

Glaces

Parfums au choix : rhum raisin, chocolat noir, vanille, coco, fraise, menthe chocolat, caramel beurre salé, framboise, citron vert, fruits de la passion

Suppléments

2 boules 4,50 €
3 boules 6 €

<i>Chantilly</i>	0,50 €
<i>Chocolat chaud</i>	0,50 €