

Tapas du Grand Zinc

<i>Tataki de thon Albacore au sésame, crudités, pickles et sauce « ponsu »</i>	16 €
<i>Fruite saumonée « gravlax » chantilly salée au yuzu et baies roses</i>	14 €
<i>Seiche à la plancha et aioli noir Légumes de saison</i>	16 €
<i>Carpaccio de veau façon « Vitello tonnato » sauce à base de thon, œuf, anchois, capres, huile d'olive et citron</i>	12 €
<i>Tartare de bœuf préparé manchego, vinaigrette de cidre, échalotes, herbes fraîches et noisettes grillées</i>	10 €
<i>Croustillant de canard confit sauce vierge aux agrumes et pignons de pin</i>	9,9 €
<i>Emincé de bœuf (pièce boucher) sur son lit de roquette, tomates confites, parmesan et vinaigrette balsamique et Frites Maison</i>	23 €
<i>Karaage - bouchées de poulet à la japonaise avec mayonnaise « keupie »</i>	9 €
<i>Patatas bravas aioli catalan et sa sauce « brava »</i>	6 €
<i>Pan con tomate accompagné de jambon de pays</i>	10 €
<i>Frites maison servies avec dijonnaise maison</i>	5,5 €
<i>Burrata sur Rosace de tomates tagliatelles de Courgette et pesto</i>	12 €
<i>Assiette de légumes croquants avec son aioli végétal aux noix de cajou</i>	9,9 €
<i>Assiette Estivale melon et jambon de Pays, tomates cerises, pickles et ses toasts de cabécou gratiné</i>	10 €
<i>Burger du moment servi avec Frites Maison et Salade</i>	18 €
<i>Salade de la semaine inspiration du chef</i>	16 €
<i>Charcuterie artisanale Saucisson, Chorizo, Pâté de Campagne, Jambon de Pays</i>	18 €
<i>Planche de fromages</i>	12 €
<i>L'assiette Grand Zinc assiette généreuse, à partager (ou pas) composée : bouchées de poulet « Karaage », frites maison, croustillant de canard, pan con tomate et jambon, Empanadillas et 3 sauces maison</i>	24 €

N'hésitez pas à nous laisser
un commentaire



LE GRAND
ZINC

Desserts Maison

<i>Dessert du jour</i>	6 €
<i>Parfait Glacé de Saison</i>	7 €
<i>Panna Cotta</i>	7,5 €
<i>Brownie chocolat noir à la fleur de sel, chantilly au mascarpone</i>	6,5 €
<i>Farandole de desserts à partager</i>	12 €
<i>Entremet du Soleil</i>	8 €
<i>Gaspacho Sucré aux Fruits d'été</i>	6 €

Desserts glacés

<i>Coco-Choco-Bongo</i> <i>Ganache chocolat noir, glace Coco, mini-meringues et Chantilly</i>	8 €
<i>Tutti Frutti</i> <i>Glace citron vert et passion et son minestrone de fruits frais, coulis de fruits et sucette mandarine glacée</i>	8 €
<i>Pêche Melba</i> <i>Glace Vanille, Fruits frais, Chantilly et coulis de Fruits et Amandes Effilées</i>	8,5 €
<i>Coupe D'été</i> <i>Sorbet Mangue, Framboise et Citron Accompagnée de Fruits Frais de saison</i>	9 €

Glaces

Parfums au choix : rhum raisin, chocolat noir, vanille, coco, fraise, mangue, 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 €