










ZUCCA

ENTRÉES STARTERS

 Pâté en croûte de la maison Brosset, condiment cornichon moutarde à l'ancienne <i>Pâté en croûte from « La maison Brosset », gherkin and mustard condiment</i>	14€	Tataki de thon, yaourt grec coriandre et citron, boulgour à la libanaise <i>Tuna tataki, greek yoghurt flavored with coriander and lemon, lebanese style bulgour</i>	17€
 Œuf parfait aux champignons de Paris et shitakés, crémeux de butternut <i>Perfect egg with Paris mushrooms and shitaké, creamy butternut</i>	13€	 Burrata condimentée aux poires acidulées, œufs de hareng fumé <i>Burrata cheese with tangy pears, smoked herring eggs</i>	12€

PLATS MAIN COURSES

 Poisson du jour selon arrivage, patchwork de légumes de saison, émulsion coco et curry <i>Fish of the day, seasonal vegetables, curry and coconut emulsion</i>	26€
 Noix d'entrecôte de bœuf 250g, pommes pont neuf, sauce morilles <i>Beef rib steak 250g, pont neuf style french fries, morels sauce</i>	34€
 Filet de poulet fermier cuit en basse température, mousseline de carottes, brocolinis, jus réduit <i>Farm raised chicken breast, carrot mousseline, broccolini, reduced meat juice</i>	24€
  Curry de légumes de saison et boulettes végétales <i>Seasonal vegetable curry and vegan balls</i>	21€

 Contient du porc *With pork*

 Sans gluten *Gluten free*

 Végétarien *Vegetarian*

 Épicé *Spicy*

Certains plats s'adaptent au régime végétarien, demandez à nos équipes. Les garnitures des plats sont fixes, toute modification entrainera un supplément. Carte des allergènes disponible au bar. Prix indiqués taxes et services compris. *Some dishes are suitable for vegetarians, please ask our team. The garnishes of the dishes are fixed, any modification will entail a supplement. Allergen card available at the bar. Prices include taxes and service.*

MENU BISTRO 45€ BISTRO MENU 45€

Servi le soir uniquement jusqu'à 21h45. *Only served in the evening until 9.45pm.*

Œuf parfait aux champignons de Paris et shitakés, crémeux de butternut
Perfect egg with Paris mushrooms and shitaké, creamy butternut

ou or

Pâté en croûte de la maison Brosset, condiment cornichon-moutarde à l'ancienne
Pâté en croûte from « La maison Brosset », gherkin and mustard condiment

ou or

Burrata condimentée aux poires acidulées, œufs de hareng fumé
Burrata cheese with tangy pears, smoked herring eggs

Filet de poulet fermier cuit en basse température, mousseline de carottes, broccolinis, jus réduit

Farm raised chicken breast, carrot mousseline, broccolini, reduced meat juice

ou or

Poisson du jour selon arrivage, patchwork de légumes de saison, émulsion coco et curry
Fish of the day, seasonal vegetables, curry and coconut emulsion

ou or

Curry de légumes de saison et boulettes végétales
Seasonal vegetable curry and vegan balls

Assiette de 3 fromages *Cheese plate selection, condiments*

ou or

Finger chocolat *Chocolate finger*

ou or

Gourmandise mangue *Mango delicacy*

• FROMAGES ET DESSERTS CHEESES AND DESSERTS •

Assiette de 3 fromages 9€
Cheese plate selection, condiments

Saint Marcellin de la Mère Richard entier, salade composée 11€
Whole Saint marcelin from "La mère Richard", mixed salad

Gourmandise mangue Mousse 10€
cheesecake, compotée mangue vanille acidulée, crumble, mangue fraîche
Mango delicacy: cheesecake mousse, vanilla and mango compote, crumble, fresh mango

Conversation cassis et myrtille 9€
Crème d'amande, confit cassis myrtille, chips de glace royale, diplomate vanille, pâte feuilletée
Blackcurrant and blueberry conversation tart: almond cream, blackcurrant and blueberry confit, royal icing crisps, vanilla diplomate cream

Tiramisu au café 9€
Coffee flavored tiramisu

Finger chocolat Biscuit cacao sans farine, crémeux et mousse chocolat lait, enrobage chocolat oko croustillant, tuile chocolat 11€
Chocolate finger: chocolate biscuit, milky chocolate crémeux and mousse, crispy oko chocolate, chocolate tuile

Glaces et sorbets

Citron, fraise, framboise, vanille, chocolat, café, stracciatella
Ice creams and sorbets Lemon, strawberry, raspberry, vanilla, chocolate, coffee, stracciatella

1 boule 1 scoop 2,5€
2 boules 2 scoops 5€
3 boules 3 scoops 7,5€