














# ZUCCA

## • ENTRÉES STARTERS •

 Salade César (volaille marinée, pancetta, croûtons et copeaux de parmesan) <i>Caesar salad (romaine salad, marinated chicken, crispy pancetta, croutons and parmesan cheese)</i>	15€ / 20€	 Salade gourmande aux poires rôties, gorgonzola, magret de canard fumé et noix <i>Gourmet salad with roasted pears, gorgonzola, smoked duck breast and walnuts</i>	14€ / 19€
 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

 Coquillettes à la crème de tartufatta, jambon blanc truffé <i>Coquillettes pasta with tartufatta cream, truffled ham</i>	19€
 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, broccolis, jus réduit <i>Farm raised chicken breast, carrot mousseline, broccolini, reduced meat juice</i>	24€
  Poitrine de porc confite pendant 12h puis caramélisée, purée de pomme de terre <i>12 hours confit and caramelized pork belly, mashed potatoes</i>	23€
  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 DU JOUR *MENU OF THE DAY*

Entrée du jour  
*Starter of the day*  
9€

Plat du jour  
*Main course of the day*  
18,5€

Pâtes du jour  
*Pasta of the day*  
17,5€

Dessert du jour  
*Dessert of the day*  
7,5€

Formule 2 plats 25€  
*2-course menu*

Formule 3 plats 29€  
*3-course menu*

Cette formule est disponible du lundi au vendredi pour le déjeuner uniquement.  
Les quantités dépendent du marché et sont donc limitées.  
Hors vacances scolaires et jours fériés.

*This menu is available from Monday to Friday for lunch only. Quantities depend on the market and are therefore limited. Excluding school holidays and public holidays.*

## • FROMAGES *CHEESES* •

Assiette de 3 fromages  
*Cheese plate selection, condiments*

9€

Saint Marcellin de la Mère Richard entier,  
salade composée  
*Whole Saint marcellin from  
« La mère Richard », mixed salad*

11€

## • DESSERTS By Benjamin Point •

Tiramisu au café  
*Coffee flavored tiramisu*

9€

Gourmandise mangue  
Mousse cheesecake, compotée mangue  
vanille acidulée, crumble, mangue  
fraîche

10€

*Mango delicacy: cheesecake mousse,  
vanilla and mango compote, crumble,  
fresh mango*

Conversation cassis et myrtille  
Crème d'amande, confit cassis myrtille,  
chips de glace royale, diplomate vanille,  
pâte feuilletée

9€

*Blackcurrant and blueberry conversation  
tart: almond cream, blackcurrant and  
blueberry confit, royal icing crisps, vanilla  
diplomate cream*

Finger chocolat

11€

Biscuit cacao sans farine, crémeux et  
mousse chocolat lait, enrobage chocolat  
oko croustillant, tuile chocolat  
*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€