



# Z E Y E R

DEPUIS 1913

## ENTRÉES

### ENTREES DU MOMENT : \*

Terrine de lapin au foie gras, faite maison *	13.5
6 Escargots de Bourgogne	14.0
Oeufs pochés à la crème de chorizo	11.0
Planche de charcuteries à se partager	12.0
Croustillant de chèvre fermier au miel et sa salade mêlée	9.9
Poêlée de gambas aux cheveux d'anges sauce pistou, salade mêlée	13.5
Tartare de saumon aux herbes fraîches	11.5
Charlotte d'avocat aux miettes de crabe	13.8
Foie Gras maison, chutney de fruits secs	24.0
Salade frisée aux lardons et son oeuf poché	10.5
Filets de Hareng, pommes de terre à l'huile	11.5

## LA CRIÉE DU MOMENT

Sole d'Erquy, meunière ou grillée Pommes vapeur	39.0
Médallions de lotte poêlés, sauce aux aromates rizotto crémeux	28.9
Pavé de thon grillé, pistou de roquette fenouil confit	26.0
Pavé de cabillaud grillé, jus à l'estragon duxelle de champignons	25.5
Brandade de Haddock, salade d'endives *** beurre blanc	24.5

## PLATS

### SUGGESTION DU DIMANCHE 24 SEPTEMBRE \*

Gigot d'agneau rôti, gratin dauphinois jus aux sésames torréfiées *****	23.0
Pavé de rumsteak Race Aubrac maison Conquet sauce béarnaise ou aux poivres	25.0
Tartare de bœuf Tradition ou Italien ou Snacké Boeuf fermier Aubrac label rouge 100% muscle	22.5
Côte de veau, pommes persillées	25.0
Cassiolette de rognons de veau, sauce moutarde Tagliatelles	22.0
Poulet fermier rôti, jus au romarin, pomme purée	21.0
Andouillette AAAAA, sauce moutarde, frites	23.0

## CHOUCROUTES

Choucroute Alsacienne knack, montbéliard, cumin, nuremberg, poitrine, échine	24.5
Choucroute Paysanne Identique à l'alsacienne plus un Jarret	32.0
Choucroute aux 4 saucisses knack, montbéliard, cumin, nuremberg	21.5
Choucroute Zeyer Jarret, choux, pommes de terre	22.5

## COCKTAILS & VIN DU MOMENT

Apérol Spritz 9.5

Notre cocktail maison : " Le Centenaire 1913" 12.0  
Champagne, gin, jus d'orange, un trait de grenadine

\*\*\*\*\*

Bourgogne blanc : Saint-Véran (verre de 15 Cl) 7.5

Pinot noir du Val de Loire : (verre de 15 Cl) 5.5

## MENU DU ZEYER 39€

entrée + plat + dessert + café

### Entrées

oeufs pochés au chorizo  
Salade frisée aux lardons, oeuf poché  
6 Fines de claires n:4 (+ 3 )

### Plats

Bavette à l'échalote, garnie frites  
Filet de Bar grillé, petits légumes  
Gigot d'agneau rôti, gratin dauphinois

### Gourmandises

Salade de fruits frais maison  
La traditionnelle Crème brûlée  
Craquant chocolat, crème anglaise

\*\*\*

15 cl Touraine aoc Sauvignon ou Gamay  
(compris dans le menu 3 plats)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + VERRE DE VIN +  
CAFÉ

## GOURMANDISES

Pâtisseries présentées sur plateau ( au choix )	9.0
Oeuf à la neige	8.0
Baba au Rhum	8.5
Ananas frais en pirogue	8.0
Salade de fruits frais maison	8.0
La traditionnelle Crème brûlée	8.0
Craquant chocolat, crème anglaise	8.5
Poire Belle-Hélène ou pêche melba	8.5
Profiteroles à la glace vanille, sauce chocolat chaud	9.8
Faisselles de fromage blanc et son coulis	6.9
Nos fromages accompagnés d'une petite salade Brie de Meaux ou Cantal ou Crottin de chèvre	8.0
Café Gourmand	8.5

## GLACES & SORBETS BERTHILLON

1 boule 5 // 2 boules 9.8 // 3 boules 14 Chocolat, moka, caramel à la fleur de sel, pistache, cassis, citron, poire, framboise, noisette	
Café ou Chocolat Liégeois Berthillon	10,8
Sorbet poire Berthillon "Alcool de poire"	12.0
Coupe colonel Berthillon	12.0