



# ZEYER

DEPUIS 1913

## ENTRÉES

6 Escargots de Bourgogne	14.0
Oeufs pochés à la crème de chorizo	11.0
Foie Gras maison, chutney de fruits secs	26.5
Charlotte d'avocat aux miettes de crabe	13.8
Poêlée de gambas aux cheveux d'anges sauce pistou, salade mêlée	13.5
Filets de Hareng, pommes de terre à l'huile	11.5
Tartare de saumon aux herbes fraîches	11.5
Planche de charcuteries à se partager	12.0
Croustillant de chèvre fermier au miel et sa salade mêlée	9.9
Potage de légumes ***	9.0

## LA CRIÉE DU MOMENT

Sole meunière ou grillée, pommes vapeur	34.5
Médailles de Lotte à la plancha, ratatouille jus à l'estragon	28.9
Saint-Jacques snackées, sauce américaine fondue de poireaux safranés	28.5
Aile de raie aux câpres, pommes vapeur	26.0
Pavé de Thon grillé, sauce pistou biscaïenne de poivrons	25.0

## PLATS

### SUGGESTION DU DIMANCHE 18 MARS

Feuilleté de ris de veau, épinards	28.5
*****	
Andouillette AAAAA, sauce moutarde, frites	24.0
Pavé de rumsteak Race Aubrac maison Conquet sauce béarnaise ou aux poivres	25.0
Poulet fermier rôti, jus au romarin, pomme purée	22.0
Tartare de bœuf Tradition ou Italien ou Snacké Boeuf fermier Aubrac label rouge 100% muscle	22.5
Côte de veau poêlée, pommes de terre persillées	27.0
Cassiolette de rognons de veau, sauce moutarde Tagliatelles	23.0
Faux-Filet poêlé, sauce échalotes, garni frites	25.0

## CHOUCROUTES

Choucroute Alsacienne knack, montbéliard, cumin, nuremberg, poitrine, échine pommes de terre	26.0
Choucroute Paysanne Identique à l'alsacienne plus un Jarret	32.0
Choucroute aux 4 saucisses knack, montbéliard, cumin, nuremberg, pommes de terre	23.0
Choucroute Zeyer Jarret, choux, pommes de terre	24.0

## COCKTAILS & VIN DU MOMENT

Notre cocktail maison : " Le Centenaire 1913" 12.0 Champagne, gin, jus d'orange, un trait de grenadine
" Le Vitaminé Détox " 9.5 orange, pamplemousse, citron pressés
Gewurztraminer (Le verre de 15 cl) 9.5 Maison Fallier
Sancerre blanc (Le verre de 15 cl) 7.5 Maison Merlin
Bordeaux : Château Guichot ( le verre de 15 cl) 6.2

## MENU DU ZEYER 42.5 €

entrée + plat + dessert + café

### Entrées

Oeufs pochés à la crème de chorizo
6 Fines de claire n° 4
Tartare de saumon aux herbes fraîches

### Plats

Filet de Bar à la plancha, petits légumes
Faux-Filet, sauce échalotes, garni frites
Feuilleté de ris de veau, épinards

### Gourmandises

Salade de fruits frais maison
La traditionnelle Crème brûlée
Craquant chocolat, crème anglaise
15 cl Sauvignon blanc ou Gamay rouge (compris dans le menu 3 plats)

## GOURMANDISES

Plateau de pâtisseries	9.0
*****	
Baba au Rhum	8.5
Oeuf à la neige	8.0
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
Profiteroles à la glace vanille, sauce chocolat chaud	9.8
Café Gourmand	8.5
Faisselles au miel, fines herbes, coulis de fruits rouges	7.0
Nos fromages accompagnés d'une petite salade Brie ou Cantal de Salers ou Crottin de chèvre	8.0
Assiette de fromages	10.0

## 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, nougat au miel	
Café ou Chocolat Liégeois Berthillon	10.8
Sorbet poire Berthillon "Alcool de poire"	12.0
Coupe colonel Berthillon	12.0