



ZEYER

DEPUIS 1913

ENTRÉES

Belles asperges blanches *** Sauce mousseline ou vinaigrette	15.5
Anti-pasti de légumes grillés, marinés à l'huile d'olives Copeaux de Parmesan	14.9

Carpaccio de boeuf, et sa salade mêlée	14.5
Charlotte d'avocat aux miettes de crabe	14.0
Poêlée de gambas aux cheveux d'anges sauce pistou, salade mêlée	14.0
Fraicheur de tomates anciennes et mozzarella di bufala	11.0
6 Escargots de Bourgogne	14.0
Tartare de saumon aux herbes fraîches	12.0
Croustillant de chèvre fermier au miel et sa salade mêlée	11.0
Oeufs pochés aux asperges vertes et parmesan	11.0
Planche de charcuteries à se partager	12.0

LA CRIÉE DU MOMENT

Sole meunière ou sèche XXI (5/600g) Pommes vapeur	49.5
Brochette de gambas marinée, sauce Thai Riz blanc	27.0

Cabillaud poêlé, sauce balsamique Julienne de légumes	27.5
Aile de raie aux câpres Pommes vapeur	26.0
Effilochée de haddock, sauce vierge Petits légumes	27.0
Pavé de thon grillé, bisque de homard Risotto crémeux	26.0

PLATS

SUGGESTION DU JEUDI 24 MAI

Pavé de rumsteak Race Aubrac maison Conquet sauce béarnaise ou aux poivres	26.5
Andouillette AAAA, sauce moutarde, frites	25.0
Poulet fermier rôti, jus au romarin, pomme purée	24.5
Tartare de bœuf Tradition ou Italien ou Snacké Boeuf fermier Aubrac label rouge 100% muscle	24.0
Escalope de veau milanaise tagliatelles	24.8
Cassiolette de rognons de veau, sauce moutarde Tagliatelles	25.0
Faux-Filet poêlé, sauce échalotes, garni frites	26.0

CHOUCROUTES

Choucroute Alsacienne knack, montbéliard, cumin, nuremberg, poitrine, échine pommes de terre	26.0
Choucroute aux 4 saucisses knack, montbéliard, cumin, nuremberg, pommes de terre	23.0

COCKTAILS & VIN DU MOMENT

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

MENU DU ZEYER 43.0 €

entrée + plat + dessert + café

Entrées

Oeufs pochés aux asperges vertes et parmesan 6 Fines de claire n° 4 Tartare de saumon aux herbes fraîches

Plats

Filet de bar et ses petits légumes Faux-Filet, sauce échalotes, garni frites Brochettes de gambas marinées Riz blanc

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

Fraises : 8.50 ; crème: 10.0 ; glace vanille :11.0	
Pâtisseries au choix présentées sur plateau	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	9.0
Faisselles au miel, fines herbes, coulis de fruits rouges	7.0
Nos fromages accompagnés d'une petite salade Brie , Crottin de chèvre fermier, Cantal	8.0
Assiette de fromages	10.0

GLACES & SORBETS BERTHILLON

1 boule 5,5 // 2 boules 10.8 // 3 boules 15.5 Chocolat, moka, caramel à la fleur de sel, pistache, cassis, citron, poire, framboise, nougat au miel, Agenaise	
Café ou Chocolat Liégeois Berthillon	11,8
Sorbet poire Berthillon "Alcool de poire"	13.0
Coupe colonel Berthillon	13.0