



ZEYER

DEPUIS 1913

ENTRÉES

Melon nature: 9 porto:13 jambon de pays	15.5
Gaspaccho de tomate et ses accompagnements	10.5
Carpaccio de boeuf, et sa salade de roquette	14.5
Poêlée de gambas aux cheveux d'anges sauce pistou, salade mêlée	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	11.0
Planche de charcuteries à se partager	12.0
Charlotte d'avocat aux crevettes	14.0
Anti-pasti de légumes grillés, marinés à l'huile d'olives	14.9
Copeaux de Parmesan	
Tomates anciennes et mozzarella di bufala	11.0

LA CRIÉE DU MOMENT

Sole meunière ou grillée, pommes vapeur	38.6
Trilogie de poissons à la plancha Salade de tomates anciennes au basilic	27.8
Cabillaud grillé, jus au romarin Riz aux oignons confits	26.5
Aile de raie aux câpres, pomme vapeur	23.9

PLATS

SUGGESTION DU MERCREDI 18 JUILLET

Filet de canette rôtie aux agrumes Purée de carottes	26.0

Andouillette AAAAA, sauce moutarde, frites	25.0
Pavé de rumsteak Race Aubrac maison Conquet sauce béarnaise ou aux poivres	26.5
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
Cassiolette de rognons de veau, sauce moutarde Tagliatelles	25.0
Faux-Filet poêlé, sauce échalotes, garni frites	26.0
Escalope de veau milanaise, tagliatelles	24.8

CHOUCROUTES

Retour de nos choucroutes courant Septembre

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 et citron pressés
Sancerre Blanc (Le verre de 15 Cl) 7.5 Maison Merlin
Sancerre rouge (Le verre de 15 cl) 7.5 Maison Merlin

MENU DU ZEYER 43.0 €

entrée/ plat/ dessert/ café/ un verre de vin:15 cl

Entrées

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

Plats

Faux-Filet, sauce échalotes, garni frites filet de bar, sauce vierge petits légumes Filet de canette rôtie aux agrumes Purée de carottes
--

Gourmandises

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

GOURMANDISES

Plateau de pâtisseries individuelles (au choix)	9.0
Fraises au sucre : 8.50 ; crème: 10.0 ; melba 12.0	
Assiette de fraises et framboises	13.5
Baba au Rhum	8.5
Ananas frais en pirogue	8.0
Salade de fruits frais maison	8.0
Crème brûlée ou Oeuf à la neige	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
Assiette de fromages (3 choix 10.0 / 1 choix 8.0) Brie de Meaux, Cantal, Crottin de chèvre	
Pêche-Melba ou Poire-Belle-Hélène	10.50

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