



Z E Y E R

DEPUIS 1913

LES ENTRÉES

Potage de légumes	7.5
Terrine de lapin au romarin ***	10.5

Foie gras de canard maison	20.5
Charlotte d'avocat aux miettes de crabe	14.0
Poêlée de gambas aux cheveux d'anges	14.0
Tartare de saumon aux herbes fraîches	12.0
Planche de charcuteries à se partager	12.0
Filets de hareng, pommes à l'huile	11.5
Croustillant de chèvre au miel et sa salade mêlée	11.0
6 escargots sauvages de Bourgogne	9.8

LA CRIÉE DU JOUR

Saint-Jacques poêlées	29.0
Minestrone de petits légumes	
Pavé de cabillaud poêlé, sauce tapenade	26.0
Endives braisées	
Sole meunière ou grillée	38.0
Pommes vapeur	
Tranche d'espadon à la plancha, sauce moutarde	26.8
Poêlée de choux-fleurs	

LES PLATS

Suggestion du mardi 15 janvier	
Suprême de pintade, jus au thym	24.0
Mousseline de carottes	

Bavette poêlée aux échalotes confites, frites	23.0
Poulet fermier rôti, jus au romarin	22.9
Pomme purée	
Tartare de bœuf Traditionnel ou Italien ou Snacké	22.5
Bœuf fermier Aubrac label rouge 100% muscle	
Rognons de veau grand-mère, sauce madère	25.0
Tagliatelles	
Pavé de rumsteak de l'Aubrac, frites	23.0
Sauce béarnaise ou aux poivres	
Escalope de veau Milanaise, tagliatelles	24.8
Magret de canard aux pêches	24.5
Pommes persillées	

LES CHOUCROUTES

Choucroute Zeyer	25.0
Jarret, choux, pommes de terre	
Choucroute Alsacienne	27.0
Knack, Montéliard, Cumin, Nuremberg, poitrine, échine	
Pommes de terre	
Choucroute aux 4 saucisses	24.0
Knack, Montbéliard, Cumin, Nuremberg	
Pommes de terre	
Choucroute paysanne	33.0
Choucroute Alsacienne + Jarret	
Choucroute de la mer	24.0
Poissons selon arrivage	

COCKTAILS & VIN DU MOMENT

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

Haut-Médoc (le verre de 15 Cl) 8.8
Chateau Landat
Viré-Clessé "Vieilles vignes" (le verre de 15 Cl) 9.2
Domaine André Bonhomme

MENU DU ZEYER 43.0 €

Entrée / Plat / Dessert / Café / Verre de vin (15cl)

Les entrées

Oeufs pochés en meurette
6 huitres fines de claires n° 4
Tartare de saumon aux herbes fraîches

Les plats

Filet de Bar, sauce vierge, petits légumes
Bavette aux échalotes confites, pommes frites
Suprême de pintade, jus au thym
Mousseline de carottes

Les gourmandises

Oeuf à la neige
Salade de fruits frais maison
Crème brûlée à la cassonade
15 cl de Sauvignon blanc ou de Gamay rouge
(compris dans le menu 3 plats)

LES GOURMANDISES

Tarte fine aux pommes, glace vanille	8.5
Sauce caramel	
Oeuf à la neige	8.0
Crème brûlée à la cassonade	8.0
Salade de fruits frais maison	8.0
Ananas frais en pirogue	7.5
Faisselle (miel ou herbes ou coulis fruits rouges)	7.0
Nos fromages (1 fromage : 8.0) Les 3 fromages :	10.0
Brie de Meaux, Cantal, Crottin de chèvre	
Baba bouchon au Rhum	8.5
Café Gourmand	9.0
Nougat glacé au coulis de fruits rouges ***	8.0
Pêche-Melba ou Poire-Belle-Hélène ***	9.8
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud***	9.8

GLACES & SORBETS (MAISON BERTHILLON)

1 boule 5,5 // 2 boules 10.8 // 3 boules 15.5	
Chocolat, Moka, caramel à la fleur de sel, cassis, citron,	
poire, framboise, Agenaise	
Café ou Chocolat Liégeois	11,8
Sorbet poire, arrosé d'alcool de poire	13.0
Coupe colonel	13.0
Glace aux marrons (2 boules)	13.0