



ZEYER

DEPUIS 1913

LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée	8.5
Oeufs pochés en meurette	11.0
Filets de Hareng, pommes à l'huile	11.5
Poêlée de gambas aux cheveux d'anges	14.0
Charlotte d'avocat aux miettes de crabe	14.0
Tartare de saumon aux herbes fraîches	12.0
Croustillant de chèvre au miel et sa salade mêlée	11.0
Planche de charcuteries à se partager	12.0
6 Escargots sauvages de Bourgogne	9.8

LA CRIÉE DU JOUR

Sole meunière ou grillée Pommes vapeur	39.5
Saint-Jacques poêlées, sauce pistou rizotto aux épinards	28.0
Saint-Pierre rôti, jus au thym, fenouil confit	27.8
Aile de raie pochée aux câpres Pommes vapeur	23.9

LES PLATS

SUGGESTION DU LUNDI 15 OCTOBRE :	
Côte de veau, sauce marchand de vin pommes persillées *****	29.90
Magret de canard aux abricots Pommes de terre sautées	24.5
Pavé de rumsteak de l'Aubrac et son Aligot Sauce béarnaise ou aux poivres	25.5
Tartare de bœuf Tradition ou Italien ou Snacké Boeuf fermier Aubrac label rouge 100% muscle	24.0
Poulet fermier rôti, jus au romarin Pomme purée	22.9
Rognons de veau grand-mère, sauce mère Tagliatelles	25.0
Escalope de veau Milanaise Tagliatelles	24.8
Bavette poêlée aux échalotes confites Frites	23.0
Assiette d'aligot et sa salade verte	12.0

LES CHOUCROUTES

Choucroute Alsacienne Knack, Montéliard, Cumin, Nuremberg, poitrine, échine Pommes de terre	27.0
Choucroute aux 4 saucisses Knack, Montbéliard, Cumin, Nuremberg Pommes de terre	24.0
Choucroute de la mer cabillaud, thon, espadon, saumon	24.0

COCKTAILS & VIN DU MOMENT

Riesling (Le verre de 15 Cl) 9.2 Maison Fallar
Haut-Médoc (Le verre de 15 Cl) 8.8 Château Landat 2008 *****
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

MENU DU ZEYER 43.0 €

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

Les entrées

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

Les plats

Filet de Bar poêlé, sauce vierge Petits légumes
Bavette, échalotes confites, pommes frites
Choucroute de la mer espardon, thon, cabillaud, saumon

Les gourmandises

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

LES GOURMANDISES

LE DESSERT DU JOUR :

Tarte aux fruits rouges façon crumble *****	7.8
Ananas frais en pirogue	7.5
Baba au Rhum	8.5
Salade de fruits frais maison	8.0
Crème brûlée ou oeuf à la neige	8.0
Craquant chocolat, crème anglaise	8.5
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud	9.8
Pêche-Melba ou Poire-Belle-Hélène	9.8
Café Gourmand Crème brûlée, profiterole, panna cotta	9.0
Nos fromages (1 fromage : 8.0 / 3 fromages : 10.0) Brie de Meaux, Cantal, Crottin de chèvre	
Faisselle (miel ou herbes ou coulis fruits rouges)	7.0

GLACES & SORBETS (MAISON 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, Agénaise	
Café ou Chocolat Liégeois (Berthillon)	11,8
Sorbet poire (Berthillon) arrosé d'alcool de poire	13.0
Coupe colonel (Berthillon)	13.0