



Z E Y E R

DEPUIS 1913

LES ENTRÉES

Asperges blanches des Landes (selon arrivage) Vinaigrette ou sauce mousseline	15.4
Carpaccio de bœuf, marinade au basilic	12.0
Tomate mozzarella di bufala	10.6
Cassolette de fruits de mer à la provençale ***	10.5
Croustillant de chèvre au miel et sa salade mêlée	11.0
Œufs pochés à la crème de chorizo Biscaiëenne de poivrons	11.0
Tartare de saumon aux herbes	12.0
Planche de charcuteries à se partager	12.0
Poêlée de gambas aux cheveux d'anges	14.0
Charlotte d'avocat et crabe	14.0
Melon charentais nature au porto : 12.0 ou au jambon cru 15.0	9,0
Filets de harengs, pommes de terres tièdes	9.5

LA CRIÉE DU JOUR

Suggestion du lundi 17 juin

Tranche d'espadon et son assortiments de légumes petit jus de veau	24.5
pavé de saumon poêlé au beurre blanc Bulbe de fenouil meunière	21.5
Poêlée de gambas à la crème de vanille Ecrasée de patates douces	22.5
Pavé de thon grillé au caviar d'aubergines Sauce pistou	26.0

LES PLATS

Suggestion du lundi 17 juin

Suprême de pintade poêlé Tagliatelles forestières	21.0

Filet de bœuf, bearnaise ou poivre pommes frites sauce à la truffe, pommes dauphines	25.3
Andouillette AAAA grillée, pommes sautées sauce moutarde	25.0
Bavette poêlée aux échalotes confites, frites	23.0
Tartare de bœuf Traditionnel ou Italien ou Snacké Bœuf fermier Aubrac label rouge 100% muscle	22.5
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne tagliatelles	21.0
Poulet fermier rôti, jus au romarin Pomme purée	19.5
Pavé de rumsteak de l'Aubrac , pommes frites Sauce béarnaise ou aux poivres	24.5

LES CHOUCROUTES

Retour des choucroutes courant Septembre

COCKTAILS & VIN DU MOMENT

Gin Citadelle Tonic (Gin fabriqué en France)	12.0
Notre cocktail maison : " Le Centenaire 1913" Champagne, gin, jus d'orange, un trait de grenadine	12.0
Bandol rosé 15 cl 7.20 ; 25 cl 12.0 ; 50cl 24.0 Château de Font Vive	

MENU DU ZEYER 43.0 €

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

LES ENTRÉES

Œufs pochés à la crème de chorizo
Biscaiëenne de poivrons
6 huitres fines de claires n° 4
Tartare de saumon aux herbes

LES PLATS

Bavette aux échalotes confites, pommes frites
Filet de bar snacké, sauce vierge
Petits légumes
Suprême de pintade poêlé
Tagliatelles forestières

LES GOURMANDISES

Craquant au chocolat, crème anglaise
crème brûlée à la cassonade
Oeuf à la neige
15 cl de Sauvignon blanc ou de Gamay rouge
(compris dans le menu 3 plats)

LES GOURMANDISES

Nos fromages : 1 fromage 8€ Les 3 fromages 10€ Brie de Meaux, Cantal, Crottin de chèvre	
Faisselle (miel ou herbes ou coulis fruits rouges)	7.0
Fraises nature à la crème 10.0 vanille, Melba 11	9.0
Framboises nature à la crème :12.0 ; glace vanille 13.0	11.0
Ananas frais en pirogue crème brûlée à la cassonade	7.5 8.0
Craquant au chocolat, crème anglaise	8.5
Baba bouchon au Rhum	8.5
Oeuf à la neige	8.0
Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud	9.8
Chocolat liégeois ou Café liégeois	11.0
Nougat glacé au coulis de fruits rouges	8.0
Poire-Belle-Hélène ou pêche Melba	9.8
Café Gourmand	9.0

GLACES & SORBETS (MAISON BERTHILLON)

1 boule 5,5 // 2 boules 10.8 // 3 boules 15.5 Chocolat, caramel à la fleur de sel, cassis, citron, poire, framboise, pistache, moka	
Sorbet poire, arrosé d'alcool de poire	13.0
Coupe colonel (sorbet citron et vodka)	13.0