

ENTRÉES

Entrées

Les Zincontournables Œufs meurette	14,8€
Planche de charcuteries artisanales	12,5€
Terrine de campagne maison, jambon persillé, noix de jambon fumé, panne montagnarde	
Terrine de campagne Maison	9,8€
Médallions de saumon fumé maison	14,5€
Crème légère au raifort	

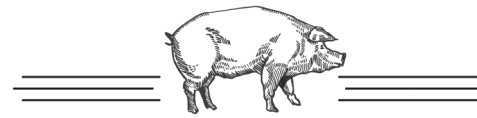
SALADES

Salade César Orientale	14,5€
Filet de poulet au tandoori, parmesan, croûtons, tomate	
Salade de Chèvre chaud	14,5€
Croustillants de cabécou, jambon fumé, tomate, pomme	
Salade Lyonnaise	14€
Œuf poché, lardons, croûtons, tomate	
Salade de Tomates & Mozzarella di bufala	18,6€
Pesto à l'ail des ours	

PLATS

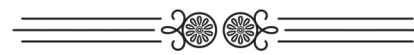
LA CUISINE CANAILLE

Linguine maison, aubergines, tomates confites & parmesan	17,5€
Quenelle de brochet sauce Nantua	21€
La Clusiflette	19,5€
Un peu comme une tartiflette, mais en mieux!!!	
Parmentier de bœuf	22€
Effiloché de joue de bœuf, salade verte	
Tête de veau sauce ravigote	19,5€
Pommes vapeur	
Véritable andouillette "Bobosse"	21€
Grillée à la plancha, sauce moutarde	
Tartare de saumon Bomlo	22€
Frites fraîches et salade verte	
Vitello Tonnato	19,8€
Frites fraîches & salade verte	
Rognons de Veau comme la mère Bigaud	23,8€
Mousseline Maison	
Tartare de bœuf Charolais	20,5€
Frites fraîches et salade verte	
Pavé de truite poché	25,5€
sauce curry coco Légumes du moment	
Carré de veau juste rôti à l'ail et au thym	26€
Petits légumes & mousseline maison	



Coup de cœur du Zinc

Salade de Tomates & Mozzarella di bufala
18,6€
Pesto à l'ail des ours



VINS AU VERRE

■ AOC Saumur Champigny 10 Cl	7€
Domaine des roches neuves	
■ AOC Côtes du Rhone 10cl	4,6€
La solitude, Famille Lançon	
■ AOP Minervois - Le coup du Canon 10 Cl	5,5€
Philippe et Damien Remaury	
■ IGP Pays du Gard 10cl	4,3€
Petit Clos	

BLANCS

■ Chardonnay 10cl	4,5€
Extrait de Romarion, Pays d'Oc	
■ IGP Côtes de Gascogne 10 Cl	3,8€
D. Chiroulet	
■ IGP Côtes de Thongues 2021 Viognier 10 Cl	4,5€
Domaine Montrose	
■ IGP Côtes de Gascogne 10cl	4,1€
D. Chiroulet	



Burgers

Le Monchu 18,5€
Pain Maison, steak Angus, Raclette IGP, roquette, béarnaise, pickles d'oignon rouge, panne montagnarde



Heures de service
Du lundi au samedi : 11h50-14h15 / 19h-21h30

DESSERTS

Baba au Rhum maison	9,5€
Arrosé de rhum, j'en reste baba...	
Profiteroles à la vanille	8,5€
Sauce chocolat	
Brioche retrouvée	7,8€
Comme un pain perdu, sauce caramel - beurre salé	
Crème brûlée au romarin	6,8€
Fondant mi-cuit au chocolat	8€
Café Gourmand	9,5€
Crème brûlée au Romarin, mousse chocolat, clafoutis myrtille, tuiles aux amandes	
Mousse au chocolat	6,8€
Pavlova aux fraises de Carpentras	8,5€
Mousse de mascarpone	
Ile flottante, amandes grillées & caramel beurre salé	6,3€



GLACES & SORBETS

Glaces et sorbets de chez Roland Zanin	5,5€
2 boules au choix mangue, framboise, café, chocolat, citron, caramel, vanille	
Glaces et sorbets de chez Roland Zanin	6,7€
3 boules au choix mangue, framboise, café, chocolat, citron, caramel, vanille	

		BOISSONS CHAUDES		
Meteor Pils	25cl 3,1€	50cl 6€	Expresso	1,5€
Le fleuron de la brasserie Meteor!			Double expresso	2,8€
Meteor Hefeweizen	4,1€	8€	Café crème	1,6€
Meteor IPA	4,3€	8,6€	Cappuccino	3,5€
L'amertume EXTRA FRUITEE!			Café allongé	1,6€
Triple Meteor	4,1€	8€		
		THÉS & INFUSIONS		
		Thé ou Infusion		2,6€
		EAUX MINÉRALES		
AOP Minervois - Le Coup du canon	10cl 26€	75cl 26€	Badoit 50Cl	5€
Philippe et Damien Remaury			Evian 75 CL	6€
POT Lyonnais 46 Cl	10,5€			
IGP Gard				
AOP Cahors	29€			
Combel la serre				