

Les Salades

Salade César	13.50
(salade, blanc de poulet pané, chips de lard, croutons, œuf mollet, parmesan, sauce César)	
Tartine du Zinc	13.50
(frisée, noix, tartine : oignons confits-bacon-fromage à raclette)	
Salade d'endives	12.50
(endives, bleu, noix, pommes fruits, lardons, emmental, œuf mollet)	
Salade Romaine	13.00
(mozzarella panée, légumes marinés, jambon cru, copeaux de parmesan)	

Les Assiettes

Tartare de Poisson du Jour selon Arrivage	16.50
(Garniture au choix)	
Assiette Provençale	14.70
(Légumes grillés marinés - petits farcis chauds - salade et ses copeaux de parmesan - Jambon cru)	
Assiette végétarienne	14.20
(Falafel - Caviar d'Aubergine - Légumes marinés - Panisse - Salade - Sauce Blanche maison)	
Assiette Gourmande	15.00
(Mozzarella pané - poulet pané - Légumes marinés - Légume Farci - calamar farci - Chips de bacon - Œuf Mollet - Panisse - salade)	

Prix Nets - Taxes et Services Compris
Cuisine Maison - Tous nos plats et Desserts sont cuisinés
Sur place avec des Produits Frais

Les Pâtes

Tagliatelles au Saumon frais à la Plancha et Saumon Fumé	13.50
Penne al ragù	13.00
Tagliatelles à la pancetta	13.00
Tagliatelles végétariennes	12.50

Les Poissons

Filet de Saumon, Beurre de Ciboulette, Riz Basmati	16.00
Poisson du Jour selon Arrivage	nous consulter

Les Viandes

Escalope de Veau Panée, tagliatelles sauce tomates	16.00
Hamburger du Jour	15.00
Pavé de Bœuf Grillé, Sauce au poivre noir, sauce au bleu, ou Crème de cèpes	14.90
Rognons de Veau à la Moutarde de Meaux	15.70
Souris d'agneau braisée au miel, purée maison	16.50
Poulet fermier à la Crème de Cèpes	14.20
Tartare de Bœuf, Frites maison et / ou Salade	15.00
Suggestion du jour	nous consulter
Le Plat du Jour	12.20

Les Desserts

Crème Brûlée à la Vanille	5.00
Dessert du jour	6.00
Charlotte aux Poires	5.50
Salade de Fruits Frais	5.50
Nougat Glacé	5.50
Glaces ou Sorbets 1, 2 ou 3 Boules	nous consulter
Tarte Tatin, Glace et Crème Chantilly maison	6.00
Coulant au chocolat et sa crème anglaise	6.00
Fromage Blanc et son coulis de Fruits	5.00
Café Gourmand	6.10

Prix Nets - Taxes et Services Compris
Cuisine Maison - Tous nos plats et Desserts sont cuisinés
Sur place avec des Produits Frais

Les Boissons Fraîches et Chaudes

Casanis, Berger, Ricard, 51	2.50
Martini, Campari	4.10
Porto, Suze	3.60
Mauresque, Tomate, Perroquet	2.80
Muscat	3.80
Kir	3.60
Coupe de Champagne, Kir Royal	9.50
Heineken	3.10
Bière de saison, Leffe	3.60
Sodas et jus de Fruits	3.50
Fruits Frais Pressés	4.20
Limonade	3.10
Diabolo	3.50
Sirop à l'eau	2.30
Vichy	3.50
1/4 San Pellegrino ou Vittel	3.50
1/2 San Pellegrino, Perrier Bleu ou Vittel	4.00
San Pellegrino, Perrier Bleu ou Vittel	5.00
Café, Décaféiné	1.80
Noisette	2.00
Crème Moyen	2.65
Chocolat Moyen	2.85
Thé Nature	2.30
Thé citron, Thé au lait	2.40
Thé supérieur	2.70
(Earl Grey, Vanille, Orange, Caramel, fruits Rouges)	
Café viennois, Chocolat viennois	4.80
Capuccino	4.50
Cognac, Armagnac, Get 27, Garlaban	4.50
Balantines, Clan Campbell	4.50
Chivas, Jack Daniel's	6.50

Prix Nets - Taxes et Services Compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les Vins

IGP DES BDR

Le verre de Rouge, Rosé ou Blanc 15 cl	3.00
Le Pichet de Rouge, Rosé ou Blanc 25 cl	4.50
Le Pichet de Rouge, Rosé ou Blanc 50 cl	7.00

	Le Verre 15cl	La Bouteille 75cl
--	------------------	----------------------

Les Rosés

AOC Côtes de Provence Angueiron	4.50	22.50
AOC Coteaux d'Aix Dom. Les Béates	4.20	21.00

Les Blancs

AOC Côtes de Provence Angueiron	4.50	22.50
AOC Gaillac Cuvée Initiale	3.90	19.50
AOC Coteaux du Lyonnais (Chardonay)	3.70	18.50
AOC Clos Roussely (Sauvignon) Loire	3.70	18.50
AOC Côtes du Rhône Domaine Gravennes	3.90	19.50

Les Rouges

AOC Côtes du Rhône Domaine Gravennes	3.90	19.50
AOC Gaillac Dom. Rotier - Les Gravelles		18.50
AOC Beaujolais Village Domaine Paiens	3.90	19.50
AOC Coteaux de Provence Angueiron	4.50	22.50
Champagne Veuve Pelletier	9.50	55.00

Prix Nets - Taxes et Services Compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

