

Nos Desserts

Délice du Berger <i>gelée de griottes et son bouquet de verdure</i>	5 €
<i>Vous prendrez bien un Café surtout s'il est gourmand</i>	7 €
Tarte fine aux pommes <i>glace vanille</i>	8 €
Fondant au chocolat noir et coeur caramel coulant.	9 €
Profiteroles à la vanille <i>chantilly et chocolat chaud</i>	9 €
L'indémorable Crème brûlée à la vanille <i>bourbon</i>	9 €
Brownies <i>servi tiède et sa glace vanille</i>	9 €
Crumble fruits rouges et pomme <i>sorbet noix de coco</i>	9 €
Fondant chocolat blanc et framboise <i>servi coulant et son sorbet.</i>	9 €
Crêpes à l'Ardéchoise <i>glace vanille, chocolat chaud</i>	9 €
Brochette d'ananas <i>caramélisées et chocolat chaud</i>	9 €
Tartelette au citron <i>coulis de fruits rouges et sorbet</i>	9 €
Gaufre croustillante <i>chocolat chaud glace vanille</i>	9 €
Glaces ou sorbet au choix	
2 boules	4 €
3 boules	5 €

Nos Coupes Géantes Glacées

La Banana split	9 €
La Dame Blanche	9 €
Café ou Chocolat Liégeois	8 €
La Zèbre Bleu	9 €
<i>bananes et ananas frais, chocolat chaud, sorbet noix de coco, meringue et chantilly</i>	
Poire Belle Hélène	9 €

Nos Coupes Festives

Colonel (<i>sorbet citron, vodka</i>)	9 €
Kir Royal glacé (<i>sorbet cassis, champagne</i>).	9 €
La Piña Coloda givrée (<i>sorbet noix de coco et passion rhum</i>)	9 €
La Royal Poire (<i>sorbet poire et eau de vie</i>)	9 €
La Baileys (<i>glace vanille et baileys</i>)	9 €
La Granita (<i>sorbet pomme et manzana</i>).. . . .	9 €

RESTAURANT

Le Zèbre Bleu



Menu A 32€

- Nems au crabe sauce Thaï
- Carpaccio de boeuf
- Samoussa du berger
- Brochette d'accras de morue sauce chilli
- Salade Zèbre Bleu
- Foie gras «maison» (supplément 5€)
- Pièce de boeuf grillé
- Brochette de volaille
- 1/2 magret de canard rôti
- Tartare de boeuf
- Risotto aux deux saumons
- Tortiglioni aux deux saumons
- Escalope de saumon
- Dos de bonite grillé à la plancha
- Profiteroles à la vanille
- Crumble fruits rouges et pomme
- Brochette d'ananas
- Brownies tiède glace vanille
- Craquant chocolat
- Tartelette citron coulis de fruits rouges
- Gaufre chocolat chaud
- Glaces ou sorbets

Les formules du midi

- Plat du jour 11 €
- Entrée + plat ou plat + dessert 14 €
- Entrée + plat + dessert 15 €

Menu enfant 8€

- Coca ou jus d'orange
- Hamburger maison ou nuggets ou saumon avec pâtes ou frites
- Glace ou fromage blanc

Nos Entrées

- Assiette de nems X 5 10 €
au crabe sauce Thaï X 10 14 €
- Brochettes d'accras de morue X5 8 €
sauce chilli chicken X10 12 €
- Carpaccio de saumon frais 12 €
mariné citron vert et huile d'olive
- Carpaccio de boeuf 11 €
au pesto et copeaux de parmesan
- Tartare de Saint Jacques 12 €
tomates marinées aux fines herbes et toast
- Gratin de pétoncles au basilic 11 €
- Couteaux à la plancha et son aioli 12,50 €
- Samoussa du berger 12 €
aux abricots secs, menthe fraîche et bouquet de verdure
- Dégustation de charcuterie espagnole
jambon et lomo serrano, chorizo, morcón bellotta et manchego petite 10 €
grande 17 €
- Pan con tomate au jambon serrano 11 €
bouquet de verdure et tapenade
- Assiette de tapas (servie uniquement le soir) .. 15 €
- Le Foie Gras «maison» mariné au muscat
sorbet et confiture de figues petite 12 €
grande 17 €

Les Nouveautés du Chef

- Côte de veau grillée crème aux morilles 26 €
- Magret de Canard entier façon «rossini» 28 €
- Marmite du pêcheur sauce homardine 25 €
- Côte de veau façon «rossini» 29 €
- Entrecôte façon «rossini» (350g) 24 €
(500g) 34 €
- La poêle montagnarde 17 €
salade, jambon, tartine fromage chaud, pommes au four

Nos Salades Repas

- Saveur du Soleil 16 €
Salade, tomates, tapenade, poivrons grillés, jambon serrano, manchego et gressin et toasts grillés
- Saveur Zèbre bleu 16 €
Salade, aiguillettes de volailles marinées au basilic, tourtons chèvre, tomates confites tapenade
- Saveur Méditerranéenne 18 €
Salade, tomates, saumon fumé, gambas décortiquées, accras de morue, calamars, nems crabe, sauce cocktail
- Saveur Périgourdine 18 €
Salade, tomates, oeufs de caille, gésiers, toasts grillés, foie gras, filet de volaille
- Saveur Italienne 16 €
Salade, tomates, billes de mozzarella, jambon serrano, raviolles fraîches, tapenade, toasts grillés

Nos Tajines

- Volaille légumes & épices douces 18 €
- Agneau légumes & épices douces 19 €
- Kefta légumes & épices douces 18 €
- Dos de bonite légumes & épices douces 18 €
- Le Royal 20 €
noix de saint jacques et gambas décortiquées légumes & épices douces

Nos Poissons

- Dos de bonite à la plancha 18 €
- Seiches grillées à la plancha 19 €
persillade et aioli
- Escalope de saumon à la plancha 18 €
- Brochettes de noix de saint jacques 20 €
snackées à la plancha
- Filet de daurade royale à la plancha 20 €
- Filet de saint pierre à la plancha 18 €
- Duo de poissons de votre choix à la plancha 25 €
- Gambas à la plancha 22 €
- Parillada de la mer grillée à la plancha 30 €
huile niçoise et aioli

Nos Viandes

- Entrecôte grillée (350g) 20 €
(500g) 30 €
- Kefta de boeuf grillé 18 €
aux épices orientales
- Tartare de boeuf 18 €
- Magret de canard entier grillé 21 €
- Souris d'agneau braisée aux épices douces ... 19 €
- Brochette de volaille marinées et grillées ... 18 €
- L'assiette du boucher 27 €
noix d'entrecôte, 1/2 magret, brochette de volaille

Nos Risottos

- Risotto aux deux saumons 15 €
- Risotto à la niçoise 15 €
chips de jambon et parmesan
- Risotto des sous bois filet de volaille 17 €
- Risotto aux gambas 17 €
crevettes et tomates confites
- Risotto aux noix de st-jacques 18 €
crème à l'aneth
- Risotto à l'espagnole 16 €
émincés de seiche, poivrons et chorizo

Nos Pâtes

- Tortiglioni au roquefort 13 €
- Tortiglioni aux deux saumons 15 €
- Tortiglioni des sous bois et filet de volaille 17 €
- Tortiglioni à la niçoise 15 €
chips de jambon et parmesan
- Tortiglioni brochette de noix de st-jacques . 18 €
crème à l'aneth
- Tortiglioni à l'espagnole 18 €
émincé de seiche, poivrons et chorizo
- Raviolles fraîches gratinées 15 €
au chèvre et pesto