

# DEPART

<b>PARFAIT DE FOIE GRAS DE CANARD</b> , croûte et toast de pain d'épice		17. <sup>50</sup> €
	<b>6 pièces</b>	<b>12 pièces</b>
<b>HÙITRES PAPILLON GILLARDEAU</b> sur tavaillon	18. <sup>00</sup> €	29. <sup>00</sup> €
<b>CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD</b> , Copeaux de parmesan et chips de pain aux céréales		12. <sup>50</sup> €
<b>VELOUTÉ DE POTIMARRON</b> , espumas chorizo et éclats de noisettes torréfiées		11. <sup>90</sup> €
<b>TARTARE DE SAUMON ET LENTILLES VERTES DU PUY EN VELAY</b> , espuma au lard		12. <sup>90</sup> €
	<b>Small</b>	<b>Big</b>
<b>SALADE SAVOYARDE &amp; SAMOUSSA AU REBLOCHON</b> Mesclun, tomates cerises, champignons émincés, croûtons, dés de Beaufort	9. <sup>90</sup> €	13. <sup>50</sup> €
	<b>Small</b>	<b>Big</b>
<b>SALADE FACON NICOISE</b> Haricots verts, olives noires, œuf mollet, tomates, anchois, fonds d'artichaut, pommes de terre	9. <sup>90</sup> €	13. <sup>50</sup> €

## SUITE

<b>LES 3 ŒUFS</b> « <b>Bio</b> » 		10. <sup>90</sup> €
Commandez... comme vous les aimez : au plat, à la coque ou en omelette		
<b>LASAGNES VÉGÉTARIENNES AU CHÈVRE</b> (lasagne, épinard, duxelle de champignons, chèvre frais, coulis de tomates)		14. <sup>80</sup> €
<b>RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS DES BOIS</b> Viande séchée des Alpes, Parmesan râpé minute		13. <sup>90</sup> €
<b>TARTARE 100%</b> pur bœuf, coupé au couteau, à vous de l'assaisonner !...		15. <sup>00</sup> €
<b>MAGRET DE CANARD RÔTI Choc-Orange</b> (caramel de miel aux écorces d'orange déglacé au vinaigre et jus de veau lié au chocolat)		18. <sup>00</sup> €
<b>AGNEAU DE 7 HEURES EN COMPOTÉE</b> , petite salade mêlée		15. <sup>00</sup> €
	<b>Small 200gr</b>	<b>Big 300gr</b>
<b>ENTRECÔTE</b> de Bœuf Grillée, jus corsé au vin de Mondeuse	17. <sup>50</sup> €	21. <sup>00</sup> €
<b>WOK DE GAMBAS FLAMBÉES AU COGNAC</b> ananas, lait de coco, petits légumes et nouilles Chinoises		18. <sup>00</sup> €
<b>FILET DE DORADE ROYALE RÔTIE</b> sous écailles de pomme de terre et tapenade de tomate, roquette et sauce vierge		14. <sup>50</sup> €
<b>NOIX DE SAINT JACQUES JUSTE POELEES</b> , émulsion vanille		23. <sup>50</sup> €

Pour accompagner votre plat choisissez une garniture :

Légumes de saison **Ou** Grosses frites « Maison » **Ou** Salade composée

*Toutes nos viandes sont d'origine Européenne*

**Cuisine imaginée et élaborée par Frédéric Graglia et l'Equipe du dZ**

Tarifs TTC, Taxes et Service compris

# FIN

## FROMAGES

<b>ALLUMETTES DE BEAUFORT</b> et confiture du moment sur tavaillon	6. <sup>00</sup> €
<b>TRANCHE DE TOMME DE SAVOIE</b> , feuille de mâche à l'huile de noix	5. <sup>00</sup> €
<b>FROMAGE FRAIS</b> , crème épaisse ou coulis	4. <sup>50</sup> €

## DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE À LA CONFITURE DE LAIT</b> , flambée minute devant vos yeux Crème glacée fleur de lait	7. <sup>80</sup> €
<b>CHOCOLAT EN 3 ÉTATS, QUELQUES FRAMBOISES, CRÈME GLACÉE VANILLÉE</b>	8. <sup>80</sup> €
<b>TARTE AU CITRON SIGNATURE « dZ »</b> Mousse légère de citron sur fond de pâte sucrée, « meringuettes », Sucette de sorbet citron et pâtes de fruits aux agrumes	7. <sup>90</sup> €
<b>COMPOTÉE DE POMMES</b> , sablé Breton, glace vanille et crémeux caramel	7. <sup>00</sup> €
<b>CAFÉ GOURMAND SURPRISE !!</b>	7. <sup>80</sup> €
<b>CAFÉ GOURMAND SURPRISE</b> et son Pousse de 3 Cm <sup>3</sup> en glace !!... <i>Génépi, Chartreuse verte ou Manzanita</i>	9. <sup>00</sup> €

## LES GLACES ET SORBETS 2.<sup>80</sup> € la boule

### GLACES

VANILLE BOURBON, MARRON CONFIT, CAMEL SALÉ, CHOCOLAT,  
LAIT DE COCO, MENTHE-CHOCOLAT, BULGARE.

### SORBETS

FRAISE, CITRON VERT, FRAMBOISE, MYRTILLE, FRUITS DE LA PASSION.

**Cuisine imaginée et élaborée par Frédéric Graglia et l'Equipe du dZ**

Tarifs TTC, Taxes et Service compris

# LES MENUS



## Tous les Midis

du Lundi au Vendredi

« **L'Histoire du Jour** »  
selon le Marché

**Menu à 17.<sup>90</sup> €**

Entrée + Plat + Dessert

**Menu à 15.<sup>00</sup> €**

Entrée+ Plat

ou

Plat + Dessert

**MENU ENFANT 14.<sup>00</sup> €**

POUR LES MOINS DE 10 ANS

Petit Steak de Bœuf  
Grosses frites Maison,  
2 Boules de Glace au Choix

## LA SUGGESTION DU MOMENT

**Le Best Seller du Chef**  
**en 5 Volumes**

seulement pour **9.<sup>90</sup> €/pers !!**

Assortiment de nos **5** meilleures ventes  
sur tavaillon à commander comme des  
Tapas à l'Apéro !!

## Midis et Soirs

**Les menus « Carte »**

« **L'Histoire de la Semaine** »

**Menu à 30.<sup>00</sup> €**

**TARTARE DE SAUMON ET LENTILLES**  
**VERTES DU PUY EN VELAY**, espuma au  
lard

\*\*\*

**MAGRET DE CANARD RÔTI Choc-Orange**  
caramel de miel aux écorces d'orange déglacé  
au vinaigre et jus de veau lié au chocolat

\*\*\*

**CRÈME BRÛLÉE À LA CONFITURE DE LAIT**,  
flambée minute devant vos yeux, Crème  
glacée fleur de lait

**Menu à 39.<sup>00</sup> €**

**PARFAIT DE FOIE GRAS DE CANARD**, croûte et  
toast de pain d'épice

\*\*\*

**NOIX DE SAINT JACQUES JUSTE POELEES**,  
émulsion vanille

\*\*\*

**CHOCOLAT EN 3 ÉTATS**, quelques  
framboises, crème glacée vanillée

Cuisine imaginée et élaborée par Frédéric Graglia et l'Équipe du dZ

Tarifs TTC, Taxes et Service compris