

ENTRÉES

Fricassée de champignons et petits pois.....13	<i>Mousse d'oeufs brouillés, oeufs de truite</i>
Asperges blanches françaises.....15	<i>Mi-cuites, crème au haddock, grenobloise à l'orange</i>
Trois huîtres spéciales d'Isigny n° 3 en gelée.....25	<i>Céleri, caviar osciètre «maison Thesauri»</i>
Saumon gravlax Label Rouge.....15	<i>Préparé par nos soins, raifort, aubergine brûlée</i>
Ceviche de dorade grise.....16	<i>Leche del Tigre, avocat grillé</i>
Vitello tonato.....14	<i>Câpres frites, salicorne</i>
Velouté froid de courgettes violons.....15	<i>Ricotta, oeufs de brochet fumés, pignons de pin</i>

PLATS

Saumon d'Ecosse Label Rouge confit.....27	<i>Choux fleur rôti, anchois de la maison Peita et vierge de rhubarbe</i>
Lieu jaune cuit à l'unilatéral.....32	<i>Asperges vertes françaises, bouillon à la citronnelle</i>
Moules de Cordes Bio.....22	<i>Chorizo, cébettes, frites maison</i>
Filet de cannette de Chalans cuit sur l'os.....30	<i>Purée de pomme de terre fumée, jus à l'épine-vinette</i>
Tartare de bœuf 180g, frites, salade verte.....22	<i>Blonde d'aquitaine Axuria hachée minute, ketchup maison</i>
Onglet de veau du Piémont.....27	<i>Tarte tatin d'échalotes, jus à l'olive kalamata, crème de noix</i>
Côte de boeuf Normande (1,2kg), pommes sautées95	<i>30 min d'attente, pour 2 à 3 personnes, sauce poivre, chimichurri ou béarnaise</i>
Plat végétarien.....23	<i>Oeufs au plat, betterave, quinoa</i>
Salade César.....22	<i>Filet de poulet fermier, copeaux de Grana padano, poitrine fumée et sauce césar</i>
Salade grecque printannière.....22	<i>Légumes cuits à la grecque, légumes verts croquants, petimezzi, fête</i>

À PARTAGER

Assiette de charcuteries fines..... 18
Assiette de fromages.....18
Sardine de la maison Peita, pickles.....11
Cecina de bœuf de Majado Gourmet.....12
Terrine maison.....12
Tarama maison.....13

FROMAGES

Assortiment de fromages.....12
Camembert entier.....14
Camembert rôti entier.....16

DESSERTS

Royalement cacahuète.....10	
Panna cotta, baies de la passion et zéphir grenade.....12	
Fou de citron.....12	
Frozen yogurt.....14	
Stracciatella.....11	
Glaces et sorbets maison : 2 boules.....7	<i>vanille, chocolat, caramel, yaourt grec, citron, fraise, noix de coco, stracciatella</i>

ENFANT

Steack haché de bœuf, frites.....15	<i>Blonde d'aquitaine Axuria hachée minute, ketchup maison</i>
Glace ou sorbet maison : 1 boule	<i>vanille, chocolat, caramel, yaourt grec, fraise, noix de coco, stracciatella</i>

Samedi & dimanche de 12h à 16h
Animation pour enfants

De 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 23h00



ZEBRA

+33 1 44 14 91 91
3, place Clément Ader
75016 Paris

Ouvert 7 jours sur 7 de 7h30 à 23h00