

Ouvert du mercredi au dimanche
sauf le mercredi midi

COQUILLAGES



Bulots.....	10
Huîtres fines de mer n°3 x6.....	14
Huîtres fines de Listrec n° 3 x6.....	14
Huîtres spéciales d'Isigny n°3 x6.....	15
Praires de Normandie x6.....	15
Huîtres plates de Listrec n°0 x3.....	20

CRUSTACÉS



Demi tourteau 350g.....	15
Demi Homard bleu de Bretagne 250g.....	29

PLATEAUX



Plateau de coquillages.....	42
<i>3 Huîtres fines de mer, 3 fines de Listrec, 3 spéciales d'Isigny, 1 plate de Listrec, Bulots, 3 amandes et 3 Praires de Normandie.</i>	
Plateau royal.....	84
<i>3 Huîtres fines de mer, 3 fines de Listrec, 3 spéciales d'Isigny, 1 plate de Listrec, Bulots, 3 amandes, 3 Praires de Normandie, demi Homard, et demi tourteau.</i>	

Toutes nos huîtres sont issues de naissains naturels.

Horaires : 12h00-15h00 | 19h00-23h00

APÉRO



Saucisson du Tarn.....	7
Cervelle des canuts.....	7
Magret fumé par nos soins.....	10
Cecina de bœuf de Majado Gourmet.....	12
Terrine de lièvre aux noisettes maison.....	12
Tarama maison	13

ENTRÉES



Céleri rémoulade.....	8
<i>vinaigrette à la crème d'amande et amandes grillées</i>	
Frisée aux lardons.....	9
<i>Oeuf de poule Bio pané, lard fermier, croûtons</i>	
Soupe à l'oignon.....	12
<i>Croûtons au comté</i>	
Saucisson bio du Jura poché.....	12
<i>Salade de pommes de terre tièdes à l'estragon</i>	
Os à moëlle.....	13
<i>servi en gouttière, toast à l'ail</i>	
Saumon gravlax Label Rouge.....	15
<i>Sauce à l'aneth</i>	
Croquettes de Taleggio.....	16
<i>Sauce BBQ maison et pickles</i>	
Saint-Jacques de Dieppe en coquille.....	18
<i>Coulis de cresson au beurre noisette</i>	
Foie gras mi-cuit.....	18
<i>Marmelade de citron au sirop d'érable, toasts</i>	

Tous nos prix sont indiqués service compris - Prix TTC

POISSONS



Moules marinières, frites.....	22
<i>Moules de Bouchot Label Rouge</i>	
Truite de Banka à l'oseille, riz pilaf	27
<i>Truite du pays Basque, servie rosée</i>	
Matelote de maigre de ligne.....	34
<i>Légumes fondants & pain Pujauran</i>	
Sole meunière, épinards et pommes vapeurs.....	55
<i>Belle sole servie entière, beurre meunière</i>	

VÉGÉTARIEN



Déclinaison de courges d' Ile-de-France.....	26
<i>Oeufs au plat Bio, bouillon d écorce</i>	

SALADES



Salade de chèvre chaud.....	20
<i>Mesclun, crottins de chèvre fermiers, pommes et noisettes</i>	
Salade César.....	22
<i>Filet de poulet fermier, copeaux de parmesan, poitrine fumée et sauce César</i>	

FRANÇAIS



Boissons chaudes.....	15
Jus de fruit pressé	
Croissant ou pain au chocolat ou pavé aux amandes	
Tartines grillées, confiture maison	

EUROPÉEN



Boissons chaudes.....	22
Jus de fruit pressé	
Croissant et pain au chocolat ou pavé aux amandes	
Tartines grillées, confiture maison	
Fromage blanc 0 %	
<i>ou Yaourt de la Ferme des Peupliers (vanille ou framboise)</i>	
Bol de fruits de saison	

AMÉRICAIN



Boissons chaudes.....	30
Jus de fruit pressé	
Croissant et pain au chocolat	
Tartines grillées, confiture maison	
Fromage blanc 0 %	
<i>ou Yaourt de la Ferme des Peupliers (vanille ou framboise)</i>	
Bol de fruits de saison	
Comté 12 mois	
Jambon de Paris <i>ou</i> Serrano <i>ou</i> Saumon gravellax (+3€)	
Œufs bio au plat, brouillés, à la coque ou omelette	

BOISSONS



Expresso / déca / allongé	3
Café filtre.....	4
Cappuccino.....	5
Chocolat chaud.....	6
Thés Terre de chine.....	6

JUS



Citron pressé.....	6
Orange pressée.....	7
Pamplemousse pressé	7

AU CHOIX



Fromage fermier blanc 0%.....	4
<i>(miel, sucre ou confiture)</i>	
Yaourt de la Ferme des Peupliers.....	4
<i>(vanille ou framboise)</i>	
Œuf Bio à la coque, mouillettes.....	4
Croissant / pain au chocolat.....	4
Tartines grillées, confiture maison	5
Pavé aux amandes.....	5
Granola <i>(lait ou fromage blanc)</i>	6
Œufs Bio au plat.....	7
Bol de fruits de saison.....	8
Comté 12 mois.....	10
Jambon de Paris.....	10
Œufs brouillés Bio nature.....	10
Omelette Bio nature.....	10
Jambon Serrano.....	12
Œufs brouillés Bio au bacon grillé.....	12
<i>Supplément herbes, jambon ou fromage</i>	3

VIANDES



Tartare de bœuf 180g, frites, salade verte.....	22
<i>Blonde d'aquitaine Axuria hachée minute, ketchup maison</i>	
Saucisse, purée de pommes de terre.....	22
<i>Saucisse de la maison 7 Monts 160g, recette Zebra</i>	
Onglet de bœuf à l'échalote, frites, salade verte.....	27
<i>Réduction d'échalote au vin rouge et jus de veau. Pièce de 200g</i>	
Foie de veau grillé en persillade 200g.....	30
<i>Gratin de salsifis, jus de viande</i>	
Entrecôte pour deux, pommes sautées, sauce poivre.....	90
<i>Bœuf de Salers, pièce de 600g</i>	

GARNITURES



Frites, salade verte, purée de pommes de terre, pommes sautées, riz pilaf , épinards et pommes vapeurs, carottes coriandre, gratin de salsifis.....	5
---	---

ENFANT



Steack haché de bœuf, frites.....	15
<i>Blonde d'aquitaine Axuria hachée minute, ketchup maison</i>	
Glaces ou sorbets maison : 1 boule <i>vanille, chocolat, praliné, caramel, yaourt grec, mirabelle, poire, mangue</i>	

FROMAGES

Saint Nectaire	8
Brillat Savarin.....	9
Comté 18 mois.....	11
Camembert tempéré à partager.....	12
Assortiment de fromages.....	14
Camembert rôti entier.....	15

DESSERTS

Glaces et sorbets maison : 2 boules.....	9
<i>vanille, chocolat, praliné, caramel, yaourt grec, mirabelle, poire, mangue</i>	
Mousse au chocolat.....	10
Poire Belle-Hélène.....	11
Cheesecake, coulis de fruits de saison.....	11
Déclinaison de fruits à pépins et sorbet poire.....	11
Tarte au chocolat grand cru.....	12
Coupe Tatin.....	13

*Nous remercions nos fournisseurs
de leur attention portée à une production propre
et respectueuse de l'environnement.*

Yvon

Thalassa

Alain Tesson

La ferme de Vertessec

Anne-Laure Jolivet

Sept-Monts

Borniambuc

Terroirs d'avenir

Boudina

Taka & Vermo

Natoora

Majado Gourmet

Comptoir corzezien

Boucherie Nivernaise

Pain Poujauran

L ' E N T R E
S E R V I C E

Horaires : 15h00 -19h00

APÉRO



Saucisson du Tarn.....	7
Cervelle des canuts.....	7
Magret fumé par nos soins.....	10
Cecina de bœuf de Majado Gourmet.....	12
Terrine de lièvre aux noisettes maison.....	12
Tarama maison.....	13

SANDWICHES



Croque-monsieur, salade.....	13
Croque-madame, salade.....	15

ŒUFS



Omelette Bio nature.....	8
supplément herbes, jambon ou fromage.....	3

DESSERTS



Financier (8 minutes de cuisson).....	5
Glaces et sorbets maison (2 boules)	9
<i>vanille, chocolat, praliné, caramel, yaourt grec, mirabelle, poire, mangue</i>	
Mousse au chocolat.....	10
Coupe tatin.....	13



ZEBRA

Ouvert 7 jours sur 7 de 7h30 à 23h00