



RESTAURANT TAPAS 

LE Z BAR DE LA MER

Cold fish tapas

Ceviche du moment, coriandre, patate douce et grenade

Seabass ceviche, green peas, mint and Espelette pepper

}..... 9 €

Ceviche de loup, petits pois, menthe et piment d'Espelette

Seabass ceviche, green peas, mint and Espelette pepper

}..... 9 €

Tataki de thon aux trois sésames

Tuna tataki with sesame seeds

}..... 10 €

Crabe aux fines herbes, vinaigrette aux agrumes

Crab with fresh herbs, citrus fruit vinaigrette

}..... 11 €

Huîtres Marennes d'Oléron n°3 *3pcs

*Marennes d'Oléron oysters n°3 *3pcs*

}..... 9 €

LES Z TAPAS DE LA MER...CHAUDES

Warm Fish Tapas

Poulpe snacké, sauce vierge

Pan fried octopus, local olive oil sauce

}..... 7 €

Ravioles de gambas, bouillon thaï

Shrimp raviolis, thaï broth

}..... 10 €

Cromesquis de cabillaud, concassé de tomate et gingembre

Cod fish cromesquis, tomato and ginger

}..... 6 €

Calamars frits, mayonnaise wasabi

Deep fried calamaries, mayonese with wasabi

}..... 8 €

Pavé de maigre, asperge et lard de colonata

Crab with citrus fruit

}..... 9 €

LA Z CHARCUTERIE

Cooked meats

Jambon San Daniele <i>San daniele italian ham</i>		7 €
Cecina de Leon <i>Dried spanish beef</i>		9 €
Jambon blanc à la truffe <i>White ham with truffle</i>		6 €
Lonzu corse, filet de cochon séché <i>Corsican cooked meat</i>		6 €
Rillettes de canard, confit d'oignon <i>Duck rilette</i>		7 €
Terrine de foie gras, poivre de Timut <i>Foie gras terrine, Timut pepper</i>		16 €
Jambon ibérique Pata Negra <i>Pata negra ham from spain</i>		18 €

LES Z TAPAS DE LA TERRE

Meat tapas

Agneau confit, olives et citron <i>Duck rilette</i>		8 €
Tataki de bœuf, condiments vinaigrés, parmesan <i>Beef tataki, condiments with vinegar, parmesan</i>		10 €
Travers de cochon marinés, sauce barbecue <i>Duck rilette</i>		8 €
Brochettes de poulet, la Z sauce <i>Chicken skewer, Z sauce</i>		8 €

LES Z SPECIALITES A LA PLANCHA

Z specialities at the plancha

Pluma ibérique <i>Pluma iberica steak (black pork)</i>	}.....	19 €
Entrecôte de bœuf Black Angus <i>Beef rib eye steak</i>	}.....	19 €

LES Z TAPAS VEGETARIENNES

Vegetarian tapas

Mousse d'avocat, coriandre fraîche <i>Avocado mousse, fresh coriander</i>	}.....	5 €
Pan con tomates confites <i>Toasted bread with candied tomatoes</i>	}.....	6 €
Crèmeux de patate douce <i>Sweet potato soft purée</i>	}.....	6 €
Poêlée de légumes printaniers <i>Pan fried spring vegetables</i>	}.....	6 €
Ecrasé de pomme de terre aux olives <i>Mashed potatoes with olives</i>	}.....	6 €
Risotto snacké, espuma de mozzarella fumée <i>Pan fried risotto, smoked mozzarella mousse</i>	}.....	6 €
Asperges blanches, vinaigrette à la moutarde <i>White asparagus, mustard vinaigrette</i>	}.....	9 €

LES Z FROMAGES

Cheeses

Stracciatella et pain grillé <i>Stracciatella with grilled bread</i>	 6 €
Vieux parmesan au balsamique <i>Old parmesan with balsamic vinegar</i>	 7 €
Appenzeller <i>Appenzeller swiss cheese</i>	 7 €
Chèvre frais, huile d'olive <i>Fresh goat cheese</i>	 6 €
Ossau-Iraty <i>Basque sheep cheese</i>	 6 €
Brie de Meaux à la truffe <i>Brie de meaux with truffle</i>	 7 €

LES Z TAPAS SUCREES

Sweet tapas

Crème citron, sablé breton et cumbava <i>Sweet potato soft purée</i>	 6 €
Brioche perdue au caramel beurre salé <i>French toast with salty butter caramel</i>	 6 €
Fruits rouges, crème mascarpone <i>Sweet potato soft purée</i>	 7 €
Tarte au chocolat-noisette <i>Sweet potato soft purée</i>	 7 €
Financier pistache et framboise <i>Sweet potato soft purée</i>	 7 €

LES APERITIFS

Aperitif

Pastis 3cl <i>Pastis 3cl</i>	]..... 3.50 €
Martini blanc ou rouge 5cl <i>Martini white or red 5cl</i>	]..... 4 €
Porto, Muscat 8cl <i>Porto, Muscat 8cl</i>	]..... 5 €
Kir vin blanc 15cl <i>Kir white wine 15cl</i>	]..... 6 €
Kir royal 15cl <i>Royal Kir 15cl</i>	]..... 11 €
Prosecco 15cl <i>Prosecco 15cl</i>	]..... 6 €
Spritz 15cl <i>Spritz 15cl</i>	]..... 10 €

LE Z BAR A GIN

The Z bar Gin

BOMBAY SAPHIRE + poivre de Timut 5cl	]..... 6 €
GENEROUS + cardamome 5cl	]..... 8 €
HENDRICKS + concombre 5cl	]..... 9 €
MARE + romarin 5cl	]..... 9 €
Le GIN C.DROUIN + cannelle 5cl	]..... 9 €
Ki No Bi + zeste de pamplemousse 5cl	]..... 14 €
+ soft Fever Tree au choix : Indian Tonic, Elderflower, Ginger Beer, Mediterranean 20cl	]..... 5 €

LES BIERES BOUTEILLES

Beer bottles

Corona 35.5cl	}......	8 €
Desperados 33cl	}......	7 €
Zytha (Nice) 33cl	}......	8 €

LES BIERES PRESSION

Press beers

		25cl	50cl
Carlsberg	}....	4 €	7 €
1666 Blanche	}....	4 €	7 €
Grimbergen	}....	5 €	8 €

LES COCKTAILS

Cocktails

L'amuse-bouche

Tequila, coriandre, céleri, pomme verte, fleur de sel et tabasco

}...... 4 €

Moscow mule

Vodka, ginger beer, citron vert

}...... 11 €

Mojito

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert,
eau gazeuse sucre de canne, angustura

}...... 11 €

Concombre fresh

Gin, concombre, fleur de sureau, citron, sucre de canne

}...... 11 €

Fraise chic

Champagne, Liqueur de fraise, citron vert

}...... 11 €

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Alcohol free

Eau Purezza Plate 75cl	}......	2 €
Eau Purezza pétillante 75cl	}......	2 €
Eau minérale SOLE 75cl	}......	4 €
Soda GALVANINA 35.50cl 	}......	7 €
Grenade, limonade, orange, thé glacé		
Jus de fruits JUS DE RÊVE 25cl 	}......	5.50 €
Pomme, Ananas, ACE, Abricot, Tomate		
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	}......	4 €
Sirop Menthe, Grenadine, Orgeat, Citron	}......	2 €
Orange pressée, citron pressé	}......	5 €
Fever Tree 20cl	}......	5 €
Elderflower, Ginger Beer, Indian Tonic, Mediterranean		

LES CHAMPAGNES

Champagne

Champagne Veuve Pelletier <i>Pinot noir, chardonnay - Fruité, bulles légères</i>	 52 €
Champagne Deutz Brut Réserve <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i> <i>Pomme reinette, brioche, bulles fines</i>	 76 €
Champagne Brut Rosé Billecart-Salmon <i>Chardonnay, pinot meunier, pinot noir</i> <i>Fin, suave et élégant, finale framboise gourmande</i>	 124 €
Champagne Billecart-Salmon Millésimé 2008 <i>Pinot noir, chardonnay - Zestes d'agrumes,</i> <i>fruits blancs à pépins et sablé Breton</i>	 132 €
Prosecco Bedin, Asolo DOCG <i>Glera, Bianchetta - Souple et frais</i>	 30 €

LES VINS BLANCS

White wine

SUD EST	50cl 75cl
 Cuvée TSH, Tour St Honoré, AOP Côtes de Provence <i>Rolle, ugni blanc - Frais et fruité, agrumes, fleur d'oranger</i>	 19 € 26 €
Domaine Vico Cuvée 1769, AOP Corse <i>Vermétinu - Fruits jaunes, brioche, rond et frais, équilibré</i>	 24 € 36 €
 Castellu di Baricci, Corse, AOP Sartène <i>Vermétinu - Fruit blanc, vif et belle longueur</i>	 58 €
 Domaine de Toasc Nice, AOP Bellet <i>Rolle - Frais et présent, notes citronnées de fruits à chair blanche</i>	 56 €

ITALIE

Pinot grigio Santa Sofia, Garda DOC <i>Frais, notes d'ananas et citron vert</i>	 25 €
---	------------

SUD-OUEST ET LANGUEDOC

 La Part d'Avant, Camin Larredya, AOP Jurançon  Gros et Petit Manseng, Petit Courbu <i>Fruité, agrumes, finale tendue et saline</i>	 46 €
Les Sorcières, Hervé Bizeul, IGP Côtes du Roussillon <i>Grenache blanc, grenache gris - Souple, fruits blancs, chaleureux</i>	 34 €
 Les Calcinaires, Domaine Gauby, IGP Côtes Catalanes  Muscat, Macabeu, Chardonnay <i>Fruits frais, dynamique, ananas, agrumes et pointe mentholée</i>	 52 €



= biologique / Organic



= Biodynamie

Prix net taxes et service inclus - Informations allergènes disponibles sur demande

LOIRE

Melle de T Château de Tracy, **AOP Pouilly Fumé** 39 €
Sauvignon Blanc - Agrumes, fleur de sureau, fraîcheur, longueur

 Le Clos, Château de plaisance, **AOP Savennières** 44 €
 *Chenin blanc – Fruits mûrs, ample, notes végétales et minérales*

RHÔNE

Domaine Le Clos des Cazaux « Clef d'or », **AOP Vacqueyras** 38 €
Clairette, Grenache blanc, Roussanne
Souple et fruité, finale fraîche et persistante

La Cavale, **AOP Lubéron** 42 €
Grenache blanc, Clairette, Ugni-Blanc, Vermentino
Rond, coing et ananas, finale fraîche

 Domaine du Chêne, **AOP St Joseph** 46 €
Marsanne, Roussanne - Frais, fruité, riche, note de pêche et abricot

 “ Volant ” Domaine du Chêne, **AOP Condrieu** 108 €
Viognier – Rond, gras, abricot et pêche, belle fraîcheur finale

BOURGOGNE

75cl

Mâcon Lugny Saint Pierre, **AOP Mâcon-Lugny** 30 €
Chardonnay - Frais, arôme de fleurs des champs, minéral

Terroir de Courgis, Patrick Piuze, **AOP Chablis** 56 €
Chardonnay – Pêche blanche, tendu et minéral

 Château de Melin Les Grands Charrons, **AOP Meursault** 96 €
Chardonnay – Amande, pain grillé et pomme reinette, belle onctuosité et fraîcheur

LES VINS ROSES

Rosy wines

SUD EST

50cl 75cl

Le Rosé de S, **IGP Méditerranée** 22 €
Pinot noir, cinsault, grenache – Frais, notes de framboise

 Cuvée TSH, Tour St Honoré, **AOP Côtes de Provence** 19 € 26 €
Cinsault, grenache – Fruits exotiques, frais et gourmand

 Ch. Chevron Villette, Cosmique, **AOP C. de Provence** 34 €
 *Grenache, cinsault, syrah, cabernet – Gourmand, fruité*

 Domaine de Toasc Nice, **AOP Bellet** 39 €
Braquet, grenache – Vif, élégant, notes intenses et belle longueur



= biologique / Organic



= Biodynamie

Prix net taxes et service inclus - Informations allergènes disponibles sur demande

LES VINS ROUGES

Red wines

SUD EST

50cl 75cl

	Cuvée TSH, Tour St Honoré, AOP Côtes de Provence <i>Syrah, grenache, cinsault – Fruité, notes de garrigue, fins tanins</i>	)..... 19 € 26 €
	Domaine Ray Jane, AOP Bandol <i>Mourvèdre, cinsault, grenache - Arômes de sous-bois, épicé, équilibré, long</i>	)..... 52 €
	Domaine Vico cuvée 1769, AOP Corse <i>Nielucciu - Souple, fruité et épicé, fins tanins</i>	).... 24 € 36 €
	Domaine de Toasc, Nice, AOP Bellet <i>Folle noire – Fruits mûrs, cerise, tanins souples, longueur</i>	)..... 58 €
	Castellu Di Baricci, Corse, AOP Sartène <i>Sciaccarellu, nielucciu – Rouge rubis, fruité et gourmand, épices suaves</i>	)..... 56 €

LANGUEDOC

	Château Luc, AOP Corbières <i>Syrah, carignan, grenache - Puissant et épicé, doux tanins</i>	)..... 25 €
	Le Sorcières, Hervé Bizeul, AOP Côtes du Roussillon <i>Syrah, grenache, carignan, mourvèdre</i> <i>Charnu et fruité, chocolaté, tanins puissants</i>	)..... 34 €
	Domaine de la Grange des Pères 2016, IGP Pays d'Hérault <i>Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Counoise</i> <i>Puissant et dense, fruits noirs garrigue et épices, persistant</i>	)..... 182 €
	La Petite Sibérie, Domaine Clos des Fées, AOP Côtes du Roussillon <i>Mourvèdre, syrah - Arômes complexes, très long en bouche tanins serrés et veloutés</i>	)..... 340 €

RHÔNE

	Petit Ours Matthieu Barret, AOP Côtes du Rhône	)..... 34 €
	<i>Syrah - Rond, ample, prune et fruits noirs, structure tannique puissante</i>	
	No wines land, Matthieu Barret, AOP Côtes du Rhône	)..... 42 €
	<i>Syrah - Gourmand et fruité</i>	
	Domaine Le Clos des Cazaux, AOP Gigondas	)..... 44 €
	<i>Grenache, syrah, mourvèdre</i> <i>Ample, dense, notes de garrigue, légèrement poivré</i>	
	Mas Saint Louis, AOP Châteauneuf du Pape	)..... 76 €
	<i>Grenache, syrah, mourvèdre - Griottes et résineux</i>	
	Billes noires, Matthieu Barret, AOP Cornas	)..... 148 €
	<i>Syrah – Rare et intense</i>	

BORDEAUX - SUD EST

	Tourelles de Longueville 2014, AOP Pauillac <i>Merlot, cabernet-sauvignon, cabernet franc, petit verdot</i> <i>Structuré, tanins équilibrés, longueur fraîche</i>	)..... 112 €
	Château Giscours 2012, AOP Margaux <i>Cabernet Sauvignon, merlot, petit verdot</i> <i>Fin et persistant, belle élégance</i>	)..... 174 €



= biologique / Organic



= Biodynamie

Prix net taxes et service inclus - Informations allergènes disponibles sur demande

LOIRE

 **Domaine Laporte Les Grandmontains, AOP Sancerre** }..... 41 €
Pinot noir - Clair, souple, frais, cerise, tanins légers

BEAUJOLAIS

Domaine Gauthier, AOP Morgon }..... 30 €
Gamay – Rond et souple, léger et fruité

BOURGOGNE

 **Maranges 1^{er} cru Clos des Rois, AOP Côte de Beaune** }..... 64 €
Pinot noir – Frais, arômes de petits fruits rouges et sous-bois

 **Château de Melin, Chemin de la justice, AOP Gevrey Chambertin** }..... 98 €
Pinot noir – Racé et puissant, musc et baies de cassis

Aloxe Corton 1^{er} cru, les Vercots 2014, Follin Arbelet }..... 126 €
Pinot noir – Tanins puissants et serrés

LES VINS AU VERRE 12CL *Wine by glass 12cl*

BLANC

 **Côte de Provence, TSH - Rolle, ugni blanc** }..... 5 €
Bourgogne, Mâcon Lugny St Pierre - Chardonnay }..... 6 €
Pouilly Fumé - Sauvignon blanc }..... 8 €

ROSÉ

 **Côte de Provence, TSH - Cinsault, Grenache** }..... 5 €
 **Bellet (Nice), Domaine de Toasc - Braquet, grenache** }..... 8 €

ROUGE

 **Côte de Provence, TSH - Syrah, grenache, cinsault** }..... 5 €
Morgon - Gamay }..... 6 €
 **Sancerre, Domaine Laporte - Pinot noir** }..... 8 €
Gigondas - Grenache, syrah, mourvèdre }..... 9 €

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Veuve Pelletier }..... 10 €



= biologique / Organic



= Biodynamie

Prix net taxes et service inclus - Informations allergènes disponibles sur demande

Food & Share

*Debut 20e siècle, Percy Fawcett, cartographe britannique, est envoyé au cœur de l'Amazonie encore inexplorée pour tracer la frontière entre le Brésil et la Bolivie. Au cours de ses recherches, il se persuade de l'existence d'une mystérieuse cité perdue aux pavés d'argents et aux toits d'or et se met en quête de la découvrir.
Sur ses cartes, il la nomme Z.*

Z Restaurant Tapas

2 rue Meyerbeer - 06000 Nice / ☎ 04 89 22 35 53 / www.zrestauranttapas.com / Fermé le lundi

