



LE Z BAR DE LA MER

Cold fish tapas

Ceviche du moment, potimarron, orange sanguine et noisettes 9 €
Ceviche of the day, pumpkin, blood orange and roasted hazelnut

Ceviche de loup, lait de coco, betterave, coriandre et granny smith 9 €
Seabass ceviche, coconut milk, beetroot, coriander and granny

Huîtres fines de claires n°2 x3 pièces 9 €
Oysters n°2 x3pieces

Sashimi de thon, légumes croquants, condiment raifort 10 €
Tuna sashimi, crunchy vegetables, horseradish condiment



LES Z TAPAS DE LA MER...CHAUDES

Warm fish tapas

Cromesquis de cabillaud, rouille épicée 6 €
Cod fish cromesquis, rouille sauce

Poulpe snacké, vierge d'agrumes 7 €
Pan fried octopus, citrus fruits

Calamars frits, coulis de tomate à l'ail 8 €
Deep fried calamaries, tomato coulis with garlic

Ravioles de gambas, bouillon thaï 10 €
Shrimp ravioles, thai broth

Saint Jacques à la plancha, crème de potiron, châtaigne 14 €
A la plancha scallops, butternut purée, chestnut





LA Z CHARCUTERIE

Deli meats

Jambon Serrano affiné 18 mois <i>Serrano ham, 18th months</i>	6 €
Lonzu Corse, filet de cochon séché <i>Corsican deli meat</i>	6 €
Chorizo ibérique doux <i>Sweet iberian chorizo</i>	7 €
Cecina de Leon, bœuf fumé <i>Dried spanish beef</i>	9 €
Jambon Ibérique de Bellota <i>Iberian Bellota ham from Spain</i>	24 €
Foie Gras, poivre de Timut, confiture de figue <i>Foie gras, Timut pepper, figs marmelade</i>	10 €



LES Z TAPAS DE LA TERRE

Meat tapas

Brochettes de poulet au curcuma, houmous <i>Marinated chicken skewer, humus</i>	8 €
Joues de bœuf braisées façon daube <i>Braised beef cheeks</i>	8 €
Faux-filet mariné, sauce « larmes du tigre » <i>Beef sirloin like « tiger tears »</i>	10 €
Pluma ibérique grillée <i>Grilled iberian pluma steak</i>	12 €





LES Z SANDWICHES

Sandwiches

- Bao bun épaule de cochon confite et harissa maison** 8 €
Bao bun pulled pork and home-made harissa
- Croq' pastrami et moutarde savora** 8 €
Pastrami hot sandwich with savora mustard



LES TAPAS VEGETARIENNES

Vegetarian tapas

- Mousse d'avocat, coriandre fraîche** 5 €
Avocado mousse, fresh coriander
- Salade de quinoa et feta, vinaigrette au miel** 6 €
Quinoa salad with feta, honey vinaigrette
- Poêlée de légumes de saison** 6 €
Pan fried seasonal vegetables
- Crémeux de carotte au cumin** 6 €
Creamy carrot purée with cumin
- Risotto snacké, espuma de scamorza** 6 €
Pan fried risotto, scamorza mousse
- Ecrasé de pommes de terre aux olives** 6 €
Mashed potatoes with olives





LES Z FROMAGES Cheeses

Saint Nectaire <i>Saint Nectaire, french cheese</i>	6 €
Gorgonzola crémeux <i>Creamy gorgonzola</i>	6 €
Comté affiné 36 mois <i>Comté, french cheese</i>	7 €
Manchego, pur brebis <i>Manchego, spanish sheep cheese</i>	6 €
Chèvre frais, huile d'olive <i>Fresh goat cheese</i>	6 €
Brie de Meaux à la truffe <i>Brie de Meaux with truffle</i>	7 €



LES Z TAPAS SUCREES Sweet tapas

Pommes compotées, crumble et crème mascarpone <i>Apple compote, crumble and mascarpone cream</i>	6 €
Crème citron, sablé breton et combawa <i>Lemon cream, sablé breton, combawa</i>	6 €
Ananas rôti, maracuja et glace vanille <i>Roasted pineapple, passion fruit, vanilla ice-cream</i>	7 €
Brioche perdue, caramel et cacahuètes torréfiées <i>French toast, caramel and peanuts</i>	6 €
Autour du chocolat <i>All around chocolate</i>	7 €





LES Z MENUS

Menus

FORMULE DEJEUNER

Lunch menu

2 TAPAS SALEES + 1 TAPAS SUCREE + 1 CAFE

Voir ardoise du jour

LES MENUS A PARTAGER

MENU PARTY

35 € par personne

11 TAPAS A PARTAGER POUR 2

OU

MENU DECOUVERTE

45 € par personne

14 TAPAS A PARTAGER POUR 2

Food & Share

Début 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 et se met en quête de la découvrir.

Sur ses cartes, il la nomme **Z**.