

## LES MENUS A PARTAGER

### MENU PARTY

35 € par personne

11 TAPAS A PARTAGER POUR 2

OU

### MENU DECOUVERTE

47 € par personne

14 TAPAS A PARTAGER POUR 2

Début 20e siècle, Percy Fawcett, cartographe britannique, est envoyé au coeur 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.

*Food & Share*



RESTAURANT TAPAS

## LE Z BAR DE LA MER

cold fish tapas

|   |      |
|---|------|
| Ceviche de loup, gaspacho, pickles de concombre, basilic<br>seabass ceviche, gaspacho, cucumber, basil                        | 9 €  |
| Ceviche traditionnel, maïs, patate douce, oignons rouges<br>traditional ceviche with corn, sweet potato, chili and red onions | 9 €  |
| Tiradito de thon, crème de coco, citron et grenade<br>tuna tiradito, coconut cream, lemon and pomegranate                     | 10 € |
| Saumon brûlé, vinaigrette passion et citronnelle<br>burnt salmon, passion fruit and lemongrass vinaigrette                    | 11 € |
| Huîtres fines de claires n°3 x 3 pcs<br>oysters n°3 x 3pcs  | 9 €  |

## LES Z TAPAS DE LA MER... CHAUDES

warm fish tapas

|   |      |
|---|------|
| Cromesquis de cabillaud, coulis de tomate, gingembre<br>cod fish cromesquis, tomato and ginger coulis | 6 €  |
| Poulpe snacké, sauce vierge<br>pan fried octopus, local olive oil sauce                               | 7 €  |
| Calamars frits, mayonnaise au wasabi<br>deep fried calamaries, mayonnese with wasabi                  | 8 €  |
| Dos de maigre, caponata<br>maigre fish, eggplant and tomato   | 11 € |
| Gambas à la plancha, la Z sauce<br>shrimps à la plancha, Z sauce                                      | 12 € |

## LES Z CHARCUTERIES

deli meats

|  |      |
|--|------|
| Jambon Serrano affiné 18 mois<br>serrano ham 18 months old       | 6 €  |
| Lonzu Corse, filet de cochon séché<br>corsican deli meat         | 6 €  |
| Jambon blanc à la truffe d'été<br>cooked ham with summer truffle | 7 €  |
| Cecina de Leon, bœuf fumé<br>dried and smoked spanish beef       | 10 € |
| Jambon Ibérique de Bellota<br>Iberian Bellota ham                | 19 € |

## LES Z TAPAS DE LA TERRE

meat tapas

|  |      |
|--|------|
| Brochettes de poulet au curcuma et houmous<br>chicken skewers with tumeric and humus | 8 €  |
| Carne salada du Piémont façon carpaccio<br>piedmont salty beef like a carpaccio      | 9 €  |
| Agneau aux condiments riviera<br>lamb with riviera condiments                        | 10 € |
| Faux filet "larmes du tigre"<br>beef sirloin "tiger tears"                           | 10 € |
| Pluma ibérique grillée<br>grilled iberian pluma steak                                | 12 € |

## LES Z SANDWICHES

sandwiches

|  |     |
|--|-----|
| Pan con tomates séchées, cecina, manchego et pimientos<br>pan con dried tomatoes, cecina, manchego and sweet chili | 9 € |
| Bao bun épaule de cochon confite et harissa maison<br>Bao bun pulled pork and harissa                              | 8 € |

## LES Z TAPAS VEGETARIENNES

vegetarian tapas

|  |     |
|--|-----|
| Mousse d'avocat, coriandre fraîche<br>avocado mousse, fresh coriander        | 5 € |
| Caviar d'aubergine, légumes croquants<br>eggplant dip, crunchy vegetables    | 6 € |
| Salade d'artichauts, copeaux de parmesan<br>artichoke salad, parmesan cheese | 7 € |
| Poêlée de courgettes pays<br>basket of local zucchinis                       | 6 € |
| Risotto snacké, émulsion de scamorza<br>pan fried risotto, scamorza emulsion | 6 € |
| Ecrasé de pomme de terre à la truffe<br>crushed potatoes with truffle        | 8 € |

## LES Z FROMAGES

cheeses

|   |     |
|---|-----|
| Brie de Meaux à la truffe<br>brie de meaux with truffle                           | 8 € |
| Straciatella à l'huile d'olive<br>italian creamy cheese with olive oil            | 7 € |
| Chèvre frais, baies roses et thym<br>fresh goat cheese, pink peppercorn and thyme | 6 € |
| Parmesan au balsamique réduit<br>parmesan cheese with old balsamique vinegar      | 7 € |
| Manchego, confiture maison<br>spanish sheep tomme cheese                          | 6 € |

## LES Z TAPAS SUCREES

sweet tapas

|   |     |
|---|-----|
| Fraises, dulce pailleté, crème fouettée<br>strawberries, dulce, whipped cream   | 7 € |
| Crèmeux citron, sablé breton, zestes de combawa<br>lemon cream, sablé breton, combawa                                     | 6 € |
| Fruits rôtis, dacquoise coco, ganache montée chocolat blanc<br>roasted fruits, coconut dacquoise, white chocolate ganache | 6 € |
| Tarte au chocolat, noisettes et praliné<br>chocolate tart, hazelnut and praliné   | 7 € |
| Dessert du moment<br>dessert of the day   | 6 € |

