

LE Z BAR DE LA MER

raw seafood tapas

Ceviche de loup, petit pois frais, oignons grelot et persil seabass ceviche, fresh green peas, baby onions and parsley	9 €
Ceviche du jour, coco, betterave, coriandre et noix grillée traditional ceviche with corn, sweet potato, chili and red onions	9 €
Thon brûlé, pomelos, vinaigrette escabèche raw tuna, grapefruit, escabèche vinaigrette	10 €
Huîtres, dry vermouth, olives vertes et gel de citron x3 pces oysters, dry vermouth, green olives and lemon gely x3pcses	10 €
Huîtres spéciales n°3 x 3 pces oysters n°3 x 3pcses	9 €

LES Z TAPAS DE LA MER

cooked seafood tapas

Cromesquis de cabillaud, aioli pimenté cod fish cromesquis, spicy aioli	7 €
Poisson du jour, condiment chilien, chips de pain Fish of the day, chilean pebre, bread chips	8 €
Poulpe au paprika fumé, chorizo, moutarde moût de raisin pan fried octopus with smoked paprika, chorizo, grape mustard	11 €
Raviolis de crabe, bouillon thaï crab raviolis, thai broth	11 €
Gambas à la plancha, sauce Z shrimps à la plancha, Z sauce	12 €

LES Z CHARCUTERIES

deli meats

Jambon Serrano affiné 18 mois serrano ham 18 months old	6 €
Lonzu Corse, filet de cochon séché corsican dried pork fillet	6 €
Jambon blanc truffé, beurre demi-sel truffled cooked ham	7 €
Cecina de Leon, bœuf fumé dried and smoked spanish beef	10 €
Jambon Ibérique de Bellota Iberian Bellota ham	23 €

LES Z TAPAS DE LA TERRE

meat tapas

Poulet aux épices tandoori, curry vert chicken with tandoori spicies, green curry sauce	8 €
Poitrine de cochon grillée, marinade tonkatsu grilled pork belly, tonkatsu marinade	8 €
Brochette de canard au sésame, citronnelle et gingembre duck skewer with sesame, lemon grass and ginger	9 €
Faux-Filet mariné, sauce façon chimichurri niçois marinated beef sirloin, like a chimichurri "niçoise" way	10 €
Foie gras, condiment kumquat foie gras, kumquat condiment	12 €

LES "PAN CON"...

toasted bread

Pane con pesto pistache, mortadelle, stracciatella country bread with pistachio pesto, mortadella and stracciatella	7 €
Pan con tomates séchées, cecina, tomme de brebis country bread with dried tomatoes, cecina, sheep cheese	8 €

LES Z TAPAS VEGETARIENNES

vegetarian tapas

Mousse d'avocat, oignon rouge, coriandre, grenade avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegranate	6 €
Panisses au basilic et parmesan deep fried cheapkee sticks with olives and parmesan	6 €
Aperges blanches, sabayon au Noilly Prat white asparagus, sabayon with vermouth	7 €
Poêlée de légumes primeurs basket of seasonal vegetables	6 €
Risotto snacké, émulsion de scamorza pan fried risotto, scamorza emulsion	6 €
Ecrasé de pomme de terre aux olives taggiasca crushed potatoes with taggiasca olives	6 €

LES Z FROMAGES

cheeses

Tomme de brebis au piment d'Espelette sheep cheese with Espelette red pepper	6 €
Chèvre Sainte-Maure de Touraine goat cheese Sainte-Maure de Touraine	6 €
Gouda vieux, Beurre salé old gouda, dutch cheese	6 €
Stracciatella, huile d'olive italian creamy cheese	7 €
Brie de Meaux à la truffe brie de meaux with truffle	8 €

LES Z TAPAS SUCREES

sweet tapas

Fraises, dulce et pailleté, crème épaisse strawberries, dulce, whipped cream	7 €
Crèmeux citron, sablé breton, zestes de combawa lemon cream, sablé breton, combawa	6 €
Dacquoise noisette, ganache chocolat, praliné hazelnut dacquoise, chocolate ganache, pralina	7 €
Carpaccio de fruits frais infusés au romarin fresh fruits carpaccio, rosemary sirup	7 €
Brioche façon pain perdu, caramel et cacahuètes french toast, caramel and peanuts	6 €



MENU PARTY

11 tapas à partager pour 2 et plus
(soit 5 et 1/2 tapas par personne)

35 €
p/pers

Mousse d'avocat, oignon rouge, coriandre et grenade
avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegranate

Thon brûlé, pomelos, vinaigrette escabèche
raw tuna, grapefruit, escabèche vinaigrette

Jambon Serrano affiné 18 mois
serrano ham 18 months old

Panisses au basilic et parmesan
deep fried cheakpee sticks with olives and parmesan

Poisson du jour, condiment chilien, chips de pain
Fish of the day, chilean pebre, bread chips

Poulet aux épices tandoori, curry vert
chicken with tandoori spices, green curry sauce

Poitrine de cochon grillée, marinade tonkatsu
grilled pork belly, tonkatsu marinade

Ecrasé de pomme de terre aux olives taggiasca
crushed potatoes with taggiasca olives

Tomme de brebis au piment d'Espelette
sheep cheese with Espelette red pepper

Brioche façon pain perdu, caramel et cacahuètes
french toast, caramel and peanuts

Crèmeux citron, sablé breton, zestes de combawa
lemon cream, sablé breton, combawa

47 €
p/pers

MENU DECOUVERTE

14 tapas à partager pour 2 et plus
(soit 7 tapas par personne)

Mousse d'avocat, oignon rouge, coriandre et grenade
avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegranate

Lonzu Corse, filet de cochon séché
corsican dried pork fillet

Ceviche de loup, petist pois frais, oignons grelot et persil
seabass ceviche, fresh green peas, baby onions and parsley

Poulpe au paprika fumé, chorizo, moutarde moût de raisin
pan fried octopus with smoked paprika, chorizo, grape mustard

Foie gras, condiment kumquat
foie gras, kumquat condiment

Asperges blanches, sabayon au Noilly Prat
white asparagus, sabayon with vermouth

Poisson du jour, condiment chilien, chips de pain
Fish of the day, chilean pebre, bread chips

Gambas à la plancha, sauce Z
shrimps à la plancha, Z sauce

Brochettes de canard au sésame, citronnelle et gingembre
duck skewer with sesame, lemon grass and ginger

Poêlée de légumes primeurs
basket of seasonal vegetables

Risotto snacké, émulsion de scamorza
pan fried risotto, scamorza emulsion

Chèvre Sainte-Maure de Touraine
goat cheese Sainte-Maure de Touraine

Carpaccio de fruits frais infusés au romarin
fresh fruits carpaccio, rosemary sirup

Dacquoise noisette, ganache chocolat, praliné
hazelnut dacquoise, chocolate ganache, pralina