

LE Z BAR DE LA MER

raw seafood tapas

Ceviche de loup, pomme, concombre, céleri, gingembre, grenade 9 €
seabass ceviche, granny smith, cucumber, celeriac, ginger and pomegranate

Ceviche de daurade autour de la carotte 9 €
seabream ceviche, all around carrots

Tiradito de thon, coco, banane et maïs grillé 10 €
tuna tiradito, coconut, banana and grilled corn

Huîtres, mandarine givrée, sarrasin grillé et shisocress x3 11 €
oysters, frozen mandarin, roasted buckwheat and shisocress x3pcs

Huîtres spéciales n°3 x 3pcs 12 €
oysters n°3 x 3pcs

LES Z TAPAS DE LA MER

cooked seafood tapas

Cromesquis de cabillaud, condiment chou-fleur, échalote et piment 8 €
cod fish cromesquis, cauliflower, shalots and redpepper condiment

Pavé de maigre, vierge d'agrumes 9 €
Stone bass fish, citrus fruits and olive oil sauce

Gambas à la plancha, sauce Z 12 €
shrimps à la plancha, Z sauce

Saumon mariné, vinaigrette passion et mangue 12 €
marinated salmon, passion fruit and mango vinaigrette

Saint-Jacques snackées, jus court, chorizo et purée de céleri 14 €
scallops, meat juice, chorizo and celeriac puree

LES Z CHARCUTERIES

deli meats

Rosette de Lyon, beurre au cornichons 5 €
french saucisson, butter with gherkin

Jambon Serrano affiné 18 mois 7 €
serrano ham 18 months old

Lonzu Corse, filet de cochon séché 7 €
corsican dried pork fillet

Cecina de Leon, bœuf fumé 10 €
dried and smoked spanish beef

Jambon Ibérique de Bellota 23 €
Iberian Bellota ham

LES Z TAPAS DE LA TERRE

meat tapas

Cocotte de volaille façon grand-mère 8 €
simmered chicken "grandma way"

Joues de cochon braisées au Jack Daniel's 8 €
braised pork chicks with Jack Daniel's

Ravioles de bœuf et bouillon comme une soupe pho 9 €
beef raviolis, vietnamese broth

Sashimi de filet de bœuf confit au sel, vinaigrette sésame et herbes 15 €
salty confit beef fillet, sesame and herbs vinaigrette

Foie gras poêlé, réduction de sangria, fruits du mendiant 19 €
Pan fried foie gras, sangria coulis, dry fruits

LES "PAN CON"...

toasted bread

Focaccia, lonzo, brousse aux fines herbes et confiture de figue 8 €
Focaccia with dried pork, fresh cheese and herbs, fig marmelade

Pan con tomates séchées, cecina, tomme de brebis 8 €
country bread with dried tomatoes, cecina beef, sheep cheese

LES Z TAPAS VEGETARIENNES

vegetarian tapas

Mousse d'avocat, oignon rouge, coriandre, grenade 7 €
avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegranate

Salade de petit épeautre, chou kale, pomme et cranberries 8 €
small spelt salad, kale, apple and cranberries

Poêlée de légumes de saison 7 €
basket of seasonal vegetables

Risotto snacké, émulsion de scamorza 7 €
pan fried risotto, scamorza emulsion

Purée de butternut à la noisette grillée 7 €
butternut puree with grilled hazelnut

Polenta crémeuse au parmesan 7 €
creamy polenta with parmesan

LES Z FROMAGES

cheeses

Tomme d'Ascros 7 €
local countryside cow tomme

Chèvre frais, baies roses 7 €
fresh goat cheese, pink berries

Appenzeller 8 €
swiss cheese

Gorgonzola 7 €
italian blue cheese

Brie de Meaux à la truffe 9 €
brie de meaux with truffle

LES Z TAPAS SUCREES

sweet tapas

Brioche façon pain perdu, sirop d'érable et crème fraîche 7 €
french toast, maple syrup and sour cream

Tarte amandine à la poire 7 €
pear and almond tart

Autour du chocolat 8 €
all around chocolate

Crème brûlée au praliné 7 €
crème brulée with praline

Carpaccio de fruits frais infusés à la cardamome 7 €
fresh fruits carpaccio, cardamom sirup



MENU PARTY

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

37 €
p/pers

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

Tiradito de thon, coco, banane et maïs grillé
tuna tiradito, coconut, banana and grilled corn

Rosette de Lyon, beurre au cornichons
french saucisson, butter with gherkin

Salade de petit épeautre, chou kale, pomme et cranberries
small spelt salad, kale, apple and cranberries

Pavé de maigre, vierge d'agrumes
Stone bass fish, citrus fruits and olive oil sauce

Cocotte de volaille façon grand-mère
simmered chicken "grandma way"

Joues de cochon braisées au Jack Daniel's
braised pork chops with Jack Daniel's

Polenta crémeuse au parmesan
creamy polenta with parmesan

Tomme d'Ascros
local countryside cow tomme

Brioche façon pain perdu, sirop d'érable et crème fraîche
french toast, maple syrup and sour cream

Tarte amandine à la poire
pear and almond tart

MENU DECOUVERTE

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

54 €
p/pers

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

Jambon Serrano affiné 18 mois
serrano ham 18 months old

Ceviche de daurade autour de la carotte
seabream ceviche, all around carrots

Cromesquis de cabillaud, condiment chou-fleur, échalote et piment
cod fish cromesquis, cauliflower, shallots and redpepper condiment

Focaccia, lonzo, brousse aux fines herbes et confiture de figue
Focaccia with dried pork, fresh cheese and herbs, fig marmelade

Ravioles de boeuf et bouillon comme une soupe pho
beef raviolis, vietnamese broth

Saumon mariné, vinaigrette passion et mangue
marinated salmon, passion fruit and mango vinaigrette

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

Joues de cochon braisées au Jack Daniel's
braised pork chops with Jack Daniel's

Poêlée de légumes de saison
basket of seasonal vegetables

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

Gorgonzola
italian blue cheese

Carpaccio de fruits frais infusés à la cardamome
fresh fruits carpaccio, cardamom syrup

Autour du chocolat
all around chocolate