



RESTAURANT TAPAS

Food & Share

Restaurant à tapas chics d'inspiration méditerranée et world fusion
mediterranean and world fusion chic tapas restaurant

LE Z BAR DE LA MER
raw seafood tapas

Sashimi d'espardon, vinaigrette aux agrumes sworfish sashimi, citrus fruits vinaigrette	10 €
Ceviche de daurade, petits pois, asperges et sarrasin grillé seabream ceviche, fresh green peas, asparagus and roasted buckwheat	11 €
Ceviche de thon façon salade niçoise tuna ceviche, fresh vegetables like a salade niçoise	12 €
Huitres fines de claire n°3 x 3pcs oysters fines de claire n°3 x 3pcs	10 €
Huitres, fraise, basilic, citron vert et pignon x3pcs oysters, strawberry, basil, lime and pines x3pcs	12 €

LES Z TAPAS DE LA TERRE
meat tapas

Brochettes de poulet au gingembre et cumin, sauce yaourt chicken skewer with ginger and cumin, yoghourt sauce	8 €
Poitrine de cochon marinée au miel et thym, bbq sauce marinated pork belly with honey and thyme, bbq sauce	8 €
Agneau fondant en pastilla, amandes et oignons confit lamb pastilla, almonds and confit onions	11 €
Faux-filet de bœuf façon larmes du tigre beef sirloin thai style	12 €
Tartare de bœuf au citron, huile d'olive et condiments riviera Beef tartare with lemon, olive oil and riviera condiments	12 €

LES Z TAPAS VEGETARIENNES
vegetarian tapas

Mousse d'avocat, oignons rouges, grenade et coriandre avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegrenate	7 €
Risotto snacké, émulsion de scamorza pan fried risotto, scamorza emulsion	7 €
Poêlée de légumes printaniers basket of spring vegetables	8 €
Ecrasé de pomme de terre, cébettes et olives taggiasches mashed potatoes, spring onions and taggiasca olives	8 €
Burrata, fraises, tomates et citron vert burrata, strawberries, tomatoes and lime	10 €
Asperges blanches, sauce gribiche White asparagus, goats and pickles mayonnaise	11 €

LES Z TAPAS DE LA MER
cooked seafood tapas

Cromesquis de julienne, coulis all'arrabiata blue ling cromesquis, all'arrabiata coulis	8 €
Poisson du jour, céréales aux herbes fraîches fish of the day, mix of cereals with fresh herbs	11 €
Poulpe snacké, condiment poivron et saucisse calabraise pan fried octopus, sweet peppers and calabrese sausage condiment	11 €
Gambas à la plancha, Z sauce shrimps à la plancha, Z sauce	12 €
Cabillaud mariné au miso, yuzu, citronnelle et sésame marinated cod with miso, yuzu, lemongrass ans sesam seeds	13 €

LES "PAN CON"...
toasted bread

Focaccia, jambon blanc truffé, stracciatella Focaccia with truffled cooked ham and straciatella	8 €
Pan con tomates séchées, serrano, tomme de brebis country bread with dried tomatoes, serrano ham, sheep cheese	8 €

LES Z FROMAGES
cheeses

Comté affiné 18 mois, piment d'espelette comté cheese 18 months old, espelette pepper	7 €
Chèvre frais, baies roses fresh goat cheese, pink berries	7 €
Stracciatella, huile d'olive Italian creamy cheese	8 €
Brie de Meaux à la truffe brie de meaux with truffle	9 €

LES Z CHARCUTERIES
deli meats

Rosette de Lyon, beurre au cornichons french saucisson, butter with gherkin	5 €
Jambon Serrano affiné 18 mois serrano ham 18 months old	7 €
Jambon blanc truffé truffled cooked ham	8 €
Jambon Ibérique de Bellota Iberian Bellota ham	23 €

LES MENUS A PARTAGER

MENU PARTY
37 € par personne
10 TAPAS A PARTAGER POUR 2

OU

MENU DECOUVERTE
54 € par personne
13 TAPAS A PARTAGER POUR 2

LES Z TAPAS SUCREES
sweet tapas

Brioche façon pain perdu, glace yaourt, confiture de lait french toast, yoghourt ice-cream and milk jam	7 €
Tarte au citron acidulée lemon tart with lemon jelly	7 €
Comme un Snickers Like a "Snickers"	8 €
Crème brûlée à la pistache crème brulée with pistacchio	8 €
Fraises, ganache chocolat blanc, croquant aux amandes strawberries, white chocolate ganache, almond biscuit	8 €



MENU PARTY

10 tapas à partager pour 2
(soit 5 tapas par personne)

37 €
p/pers

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

Lonzo corse
corsican dried pork fillet

Sashimi d'espadon, vinaigrette aux agrumes
sworfish sashimi, citrus fruits vinaigrette

Burrata, fraises, tomates et citron vert
burrata, strawberries, tomatoes and lime

Poisson du jour, céréales aux herbes fraîches
fish of the day, mix of cereals with fresh herbs

Brochettes de poulet au gingembre et cumin, sauce yaourt
chicken skewer with ginger and cumin, yoghourt sauce

Poitrine de cochon marinée au miel et thym, bbq sauce
marinated pork belly with honey and thyme, bbq sauce

Ecrasé de pomme de terre, cébettes et olives taggiasches
mashed potatoes, spring onions and taggiasca olives

Brioche façon pain perdu, glace yaourt, confiture de lait
french toast, yoghourt ice-cream, milk jam

Tarte au citron acidulée
lemon tart with lemon jelly

MENU DECOUVERTE

13 tapas à partager pour 2
(soit 6 et 1/2 tapas par personne)

54 €
p/pers

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

Jambon Serrano affiné 18 mois
serrano ham 18 months old

Ceviche de daurade, petits pois frais, asperges et arrasin grillé
seabream ceviche, fresh green peas, asparagus and roasted buckwheat

Cromesquis de julienne, coulis all'arrabiata
blue ling cromesquis, all'arrabiata coulis

Focaccia, jambon blanc truffé, straciatella
Focaccia with truffled cooked ham and straciatella

Asperges blanches, sauce gribiche
beef raviolis, vietnamian broth

Cabillaud mariné au miso, yuzu, citronnelle et sésame
marinated cod with miso, yuzu, lemongrass ans sesam seeds

Poulpe snacké, condiment poivron et saucisse calabraise
pan fried octopus, sweet peppers and calabrese sausage condiment

Agneau fondant en pastilla, amandes et oignons confit
lamb pastilla, almonds and confit onions

Poêlée de légumes printaniers
basket of spring vegetables

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

Crème brûlée à la pistache
crème brûlée with pistacchio

Fraises, ganache chocolat blanc, croquant aux amandes
strawberries, white chocolate ganache, almond biscuit