

LE Z BAR DE LA MER

raw seafood tapas

Sashimi d'espalon, vinaigrette acidulée pêche et abricot
swordfish sashimi, acidulous vinaigrette with peach and apricot

Ceviche de loup, basilic, concombre, céleri et grenade
seabass ceviche, basil, cucumber, celery and pomegranate

Ceviche de thon façon salade niçoise
tuna ceviche, fresh vegetables like a salade niçoise

Huîtres fines de claire n°3 x 3pc
oysters fines de claire n°3 x 3pc

Huîtres, sauce ponzo, piment et citron vert x3pc
oysters, ponzo sauce, red chli pepper, lime x3pc

10 €

12 €

12 €

11 €

13 €

Fillet de poulet pané aux épices, sauce yaourt curry et gingembre 9 €
chicken fillet with spicies, yoghourt sauce with curry and ginger

Ribs de cochon marinés sauce texane, maïs grillé 9 €
marinated pork ribs, texan sauce, grilled corn

Tartare de bœuf au citron, huile d'olive et condiments riviera 12 €
Beef tartare with lemon, olive oil and riviera condiments

Côtelettes d'agneau grillées à la plancha 12 €
lamb cutlets à la plancha

Brochette de boeuf au basilic et oignons 13 €
beef skewer with basil and onions

LES Z TAPAS DE LA MER

cooked seafood tapas

Cromesquis de julienne, confit d'oignon au pissalat 9 €
blue ling cromesquis, onion confit with anchovy condiment

Dos de loup à la plancha, sauce vierge et courgette pays 12 €
seabass fillet, local olive oil sauce and raw zucchini

Couteaux en persillade 12 €
razor shells with chopped parsley and garlic

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

Tataki de thon, sauce wasabi et citronnelle, salade d'herbes 13 €
Tuna tataki, wasabi and lemongrass sauce, fresh herbs

LES Z CHARCUTERIES

deli meats

Lonzo 7 €
corsican dried pork fillet

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

Jambon blanc truffé 8 €
truffled cooked ham

Jambon Ibérique de Bellota 23 €
Iberian Bellota ham

LES "PAN CON"...

toasted bread

Focaccia, jambon blanc truffé, straciatella 9 €
Focaccia with truffled cooked ham and straciatella

Pan con tomates séchées, serrano, tomme de brebis 9 €
country bread with dried tomatoes, serrano ham, sheep cheese

LES Z TAPAS VEGETARIENNES

vegetarian tapas

Mousse d'avocat, oignons rouges, grenade et coriandre 7 €
avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegranate

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

Poêlée de légumes d'été 8 €
basket of summer vegetables

Ecrasé de pomme de terre, cébettes et olives taggiasches 8 €
mashed potatoes, spring onions and taggiasca olives

Salade de pastèque, féta, origan et olives grecques 9 €
water melon salad with feta, oregano and greek olives

Burrata, fraises, tomates et citron vert 11 €
burrata, strawberries, tomatoes and lime

LES Z TAPAS DE LA TERRE

meat tapas

Fillet de poulet pané aux épices, sauce yaourt curry et gingembre 9 €
chicken fillet with spicies, yoghourt sauce with curry and ginger

Ribs de cochon marinés sauce texane, maïs grillé 9 €
marinated pork ribs, texan sauce, grilled corn

Tartare de bœuf au citron, huile d'olive et condiments riviera 12 €
Beef tartare with lemon, olive oil and riviera condiments

Côtelettes d'agneau grillées à la plancha 12 €
lamb cutlets à la plancha

Brochette de boeuf au basilic et oignons 13 €
beef skewer with basil and onions

LES Z FROMAGES

cheeses

Comté affiné 18 mois, piment d'espelette 7 €
comté cheese 18 months old, espelette pepper

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

Stracciatella, huile d'olive 8 €
Italian creamy cheese

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

LES Z TAPAS SUCREES

sweet tapas

Brioche façon pain perdu, glace yaourt, confiture de lait 8 €
french toast, yoghourt ice-cream and milk jam

Tarte au citron acidulée 8 €
lemon tart with lemon jelly

Tarte chocolat praliné, crème fouettée 8 €
chocolate and praline tart, whipped cream

Crème brûlée à la pistache 8 €
crème brûlée with pistachio

Carpaccio de fruits frais, zeste de cumbawa 10 €
fresh fruits carpaccio, cumbawa zest



MENU PARTY

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

39 €
p/pers

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

Lonzo corse
corsican dried pork fillet

Sashimi d'espadon, vinaigrette acidulée pêche et abricot
sworfish sashimi, acidulous vinaigrette with peach and apricot

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

Dos de loup à la plancha, sauce vierge et courgette pays
sea bass fillet, local olive oil sauce sauce and raw zucchinis

Filet de poulet pané aux épices, sauce yaourt curry et gingembre
chicken fillet with spicies, yoghourt sauce with curry and ginger

Ribs de cochon marinés sauce texane, maïs grillé
marinated pork ribs, texan sauce, grilled corn

Ecrasé de pomme de terre, cébettes et olives taggiaches
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)

56 €
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 loup, basilic, concombre, céleri et grenade
seabass ceviche, basil, cucumber, celery and pomegranate

Cromesquis de julienne, confit d'oignon au pissalat
blue ling cromesquis, onion confit with anchovy condiment

Focaccia, jambon blanc truffé, stracciatella
Focaccia with truffled cooked ham and straciattella

Salade de pastèque, feta, origan et olives grecques
water melon salad with feta, oregano and greek olives

Tataki de thon, sauce wasabi et citronnelle, salade d'herbes
Tuna tataki, wasabi and lemongrass sauce, fresh herbs

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

Brochette de boeuf au basilic et oignons
beef skewer with basil and onions

Poêlée de légumes d'été
basket of summer vegetables

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

Crème brûlée à la pistache
crème brûlée with pistachio

Carpaccio de fruits frais, zeste de cumbawa
fresh fruits carpaccio, cumbawa zest