



Food & share

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

Z LE Z BAR DE LA MER raw seafood tapas

Sashimi de thon, tartare d'agrumes, noisettes et oignon rouge	10 €
tuna sashimi, citrus fruit tartare, hazelnut and red onion	
Ceviche de loup, courge, champignons acidulés, crème à l'ail doux	12 €
seabass ceviche, squash, mushrooms pickles, cream with soft garlic	
Ceviche de saumon, fruit de la passion, mangue et coriandre	13 €
Salmon ceviche, passion fruit, mango, and coriander	
Huîtres fines de claire n°3 x 3pc	11 €
oysters fines de claire n°3 x 3pc	
Huîtres, citron vert, condiment ponzu et piment x3pc	13 €
oysters, lime, ponzu sauce and red chili pepper condiment x3pc	

Z LES Z TAPAS DE LA TERRE meat tapas

Filets de poulet croustillant, sauce fromage blanc, herbes et citron	9 €
crispy chicken tenders, fromage blanc sauce with herbs and lemon	
Joues de cochon braisées au vin rouge	10 €
braised pork cheeks with red wine	
Aiguillettes de canard sautées, citronnelle et gingembre	11 €
stir fried duck with lemongrass and ginger	
Epaule d'agneau confite au cumin	12 €
confit lamb shoulder with cumin	
Faux-filet de boeuf, sauce au poivre vert	15 €
beef sirloin, green pepper sauce	

Z LES Z TAPAS VEGETARIENNES vegetarian tapas

Mousse d'avocat, oignons rouges, grenade et coriandre	7 €
avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegranate	
Taboulé de quinoa, pomme, cranberries, graines de tournesol	8 €
quinoa tabbouleh, apple, cranberries, sunflower seeds	
Risotto snacké, émulsion de scamorza	8 €
pan fried risotto, scamorza emulsion	
Poêlée de légumes de saison	8 €
basket of seasonal veggie	
Purée de pomme de terre à la truffe et beurre demi-sel	10 €
potato purée with truffle and salty butter	
Oeuf parfait, champignons poêlés, vinaigrette noix et moutarde	10 €
egg "parfait", stir fried mushrooms, walnut and mustard vinaigrette	

Z LES Z TAPAS DE LA MER cooked seafood tapas

Cromesquis de julienne, coulis de tomate épice	9 €
blue ling and mashed potato croquette, spicy tomato coulis	
Dos de loup, aubergine confite au miso	12 €
seabass fillet, roasted eggplant with miso	
Gambas à la plancha, Z sauce	12 €
shrimps à la plancha, Z sauce	
Tataki de thon, sauce onctueuse wasabi, salade d'herbes	13 €
Tuna tataki, wasabi and lemongrass sauce, fresh herbs	
Noix de Saint Jacques, crèmeux de céleri, jus de viande	15 €
Scallops, celeriac purée, meat juice	

Z LES FOCACCIAS focaccia bread

Focaccia, jambon blanc truffé, straciella	9 €
Focaccia with truffled cooked ham and straciella	
Focaccia, brousse, petits légumes croquants et condiments riviera	9 €
focaccia, fresh cheese, raw vegetables and riviera condiments	

Z 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	
Saint Marcellin rôti aux herbes	8 €
roasted saint marcellin cheese - warm	
Brie de Meaux à la truffe	9 €
brie de meaux with truffle	

Z 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	
Pâté en croûte façon Z	9 €
pate en croûte (meat pie) Z style	

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

Z LES Z TAPAS SUCREES sweet tapas

Brioche façon pain perdu, glace yaourt, sauce chocolat noisette	8 €
french toast, yoghurt ice-cream, chocolate and hazelnut sauce	
Chou craquant au praliné	8 €
choux bun filled with praline	
Comme une poire belle Hélène	8 €
Poire belle Hélène, pear and chocolate dessert	
Crème brûlée à la vanille et fève de tonka	8 €
crème brûlée with vanilla and tonka bean	
Assiette de fruits frais, sirop au poivre de timut	10 €
fresh fruits plate, syrup infused with timut pepper	



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 de thon, tartare d'agrumes et noisettes
tuna sashimi, citrus fruit tartare, hazelnut and red onion

Taboulé de quinoa, pomme, cranberries, graines de tournesol
quinoa tabbouleh, apple, cranberries, sunflower seeds

Dos de loup à la plancha, aubergine confite au miso
seabass fillet, roasted eggplant with miso

Filets de poulet croustillant, sauce fromage blanc, herbes et citron
crispy chicken tenders, fromage blanc sauce with herbs and lemon

Joues de cochon braisées au vin rouge
braised pork cheeks with red wine

Purée de pomme de terre au beurre demi-sel
potato purée with salty butter

Brioche façon pain perdu, glace yaourt, sauce chocolat noisette
french toast, yoghurt ice-cream, chocolate and hazelnut sauce

Crème brûlée à la vanille et fève de tonka
crème brûlée with vanilla and tonka bean

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, courge, champignons acidulés, crème à l'ail doux
seabass ceviche, squash, mushrooms pickles, cream with soft garlic

Cromesquis de julienne, coulis de tomate épicé
blue ling and mashed potato croquette, spicy tomato coulis

Focaccia, brousse, petits légumes croquants et condiments riviera
focaccia, fresh cheese, raw vegetables and riviera condiments

Œuf parfait, champignons poêlés, vinaigrette noix et moutarde
egg "parfait", stir fried mushrooms, walnut and mustard vinaigrette

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

Epaule d'agneau confite au cumin
confit lamb shoulder with cumin

Poêlée de légumes de saison
basket of seasonal vegetables

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

Chou craquant au praliné
choux bun filled with praline

Assiette de fruits frais, sirop au poivre de timut
fresh fruits plate, sirup infused with timut pepper