

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

Tiradito de thon, sauce ponzo et crème d'ail tuna tiradito, ponzo sauce and garlic cream	11 €
Ceviche de gambas, concombre, shiso, coriandre, chips de tortilla shrimps ceviche, cucumber, shiso leaves, coriander and tortilla chips	13 €
Ceviche de truite du Cians, passion, maïs, petits pois local trout ceviche, passion fruit, corn, fresh green peas	12 €
Huîtres fines de claire n°3 x 3pcs oysters fines de claire n°3 x 3pcs	11 €
Huîtres, fraises en condiment et pousses de basilic x3pcs oysters, strawberry condiment, basil sprouts	13 €

### Z LES Z TAPAS DE LA TERRE

meat tapas

Filets de poulet croustillant, sauce fromage blanc, moutarde et citron crispy chicken tenders, fromage blanc sauce with mustard and lemon	10 €
Bao au cochon effiloché, légumes croquants, kimchi et cacahuètes pulled pork bao, crunchy vegetables, kimchi and peanuts	12 €
Quasi de veau cuit doucement, jus corsé citron et basilic piece of veal softly cooked, meat juice with lemon and basil	12 €
Faux-filet de boeuf façon larmes du tigre beef sirloin thai way	15 €
Côtelettes d'agneau grillées, jus au thym et ail en chemise grilled lamb cutlets, thyme meat juice, confit garlic	14 €

### Z LES Z TAPAS VEGETARIENNES

vegetarian tapas

Mousse d'avocat, oignons rouges, grenade et coriandre avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegranate	7 €
Asperges blanches tièdes, sauce gribiche white asparagus, mayonnaise with caper, boiled eggs and pickles	10 €
Risotto snacké, émulsion de scamorza pan fried risotto, scamorza emulsion	8 €
Poêlée de légumes printaniers basket of spring vegetables	8 €
Purée de pomme de terre au beurre demi-sel potato purée with salty butter	7 €
Soupe froide de petits pois frais, cœur de burrata green peas cold velouté, creamy burrata	10 €

### Z LES Z TAPAS DE LA MER

cooked seafood tapas

Cromesquis de poisson, coulis de tomate et gingembre fish and mashed potato croquette, tomato and ginger coulis	9 €
Chipirons sautés à l'ail, persil et piment d'Espelette pan fried squids with garlic, parsley and Espelette pepper	11 €
Filet de daurade, garniture riviera seabream fillet, local olives, dried tomatoes, pines and spring onions	12 €
Gambas à la plancha, Z sauce shrimps à la plancha, Z sauce	12 €
Tataki de thon, sauce onctueuse wasabi, salade d'herbes tuna tataki, smooth wasabi sauce, fresh herbs salad	13 €

### Z LES TOASTS

toasted breads

Le Pan con tomate traditionnel traditional spanish toasts with tomatoes and garlic	7 €
Focaccia, jambon blanc truffé, straciatella Focaccia with truffled cooked ham and straciatella cheese	11 €

### Z LES Z FROMAGES

cheeses

Saint Marcellin rôti aux herbes roasted saint marcellin cheese - warm	8 €
Brie de Meaux à la truffe brie de meaux with truffle	9 €
Assiette de 3 fromages assortis assorted cheese plate	12 €

### Z LES Z CHARCUTERIES

deli meats

Lonzo corsican dried pork fillet	7 €
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 €
Pressée de foie gras et confit de canard, gelée de fruits rouges foie gras terrine with confit duck, red berries jelly	17 €

### LES MENUS A PARTAGER

#### MENU PARTY

39 € par personne

10 TAPAS A PARTAGER POUR 2

OU

#### MENU DECOUVERTE

56 € par personne

13 TAPAS A PARTAGER POUR 2



Prix nets taxes et service inclus – Information allergènes disponible sur demande

### Z LES Z TAPAS SUCREES

sweet tapas

Pavlova aux fraises, crème fraîche et poivre de timut pavlova strawberries, sour cream and timut pepper	8 €
Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé et cacahuètes french toast, salty butter caramel and peanuts	8 €
Comme un fondant au chocolat sans farine, crème montée like a chocolate fondant, whipped cream	8 €
Crème brûlée à la pistache crème brûlée with pistachio	8 €
Assiette de fruits frais, sirop à la cardamome fresh fruits plate, syrup infused with timut pepper	10 €

## 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

Tiradito de thon, sauce ponzu et crème d'ail  
tuna tiradito, ponzu sauce and garlic cream

Le Pan con tomate traditionnel  
traditional spanish toasts with tomatoes and garlic

\*\*\*

Filet de daurade, garniture riviera  
seabream fillet, local olives, dried tomatoes, pines and spring onions

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

Pièce de veau cuit doucement, jus corsé citron et basilic  
piece of veal softly cooked, meat juice with lemon and basil

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

\*\*\*

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé et cacahuètes  
french toast, salty butter caramel and peanuts

Pavlova aux fraises, crème fraîche et poivre de timut  
pavlova strawberries, sour cream and timut pepper

## 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 truite du Cians, passion, maïs, petits pois  
local trout ceviche, passion fruit, corn, fresh green peas

Cromesquis de julienne, coulis de tomate et gingembre  
blue ling and mashed potato croquette, tomato and ginger coulis

Asperges blanches tièdes, sauce gribiche  
white asparagus, mayonnaise with caper, boiled eggs and pickles

Pressée de foie gras et confit de canard, gelée de fruits rouges  
foie gras terrine with confit duck, red berries jelly

\*\*\*

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

Chipirons sautés à l'ail, persil et piment d'Espelette  
pan fried squids with garlic, parsley and Espelette pepper

Bao au cochon effiloché, légumes croquants, kimchi et cacahuètes  
pulled pork bao, crunchy vegetables, kimchi and peanuts

Poêlée de légumes de saison  
basket of seasonal vegetables

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

\*\*\*

Fondant au chocolat sans farine, ganache montée 8 €  
like a chocolate fondant, whipped cream

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