

LE ZINC

RESTAURANT

Le mot du Chef Jérôme Fauconnier

La cuisine, c'est avant tout une affaire de passion.
L'ensemble de l'équipe et moi-même sommes heureux de vous servir, chaque jour,
une cuisine saine à base de produits frais.
Tous nos desserts sont faits maison.

Chaque jour :

Une ardoise de saison, au gré du marché

Le week-end :

Menu spécialité de notre Chef
Menus junior offerts - À partir de 10 adultes.

Réservez nos salons climatisés privatifs

Réunions professionnelles ou événements privés.
À partir de 6 personnes.

Accès personnes à mobilité réduite

Dominique Weyland, œnologue

Consultant et formateur auprès du monde agricole et viticole,
Dominique Weyland organise chaque mois des dégustations au Zinc.
Plus de renseignements : www.degustation41.fr

Provenance des viandes : U.E. France

Formule Brasserie

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert 15,90€

Entrée + Plat
+ Dessert 19,90€

Entrées

Le Fondant de Poulet au Kirsh

Les Rillettes de Poisson
(Selon Arrivage)

L'Œuf Cocotte au Chorizo
et sa Crème

Plats

La Brochette de Poulet Tandoori

Le Maquereaux en Filet
Pommes de Terre

La Tarte Fine à la Tomate

Desserts

L'Île Flottante au Caramel
et Crème Anglaise

La Mousse au Chocolat
et son Sablé Croquant

La Crème Caramel à l'Orange

Menu Gourmet

Entrée + Plat
+ Dessert 28,90€

Entrées

Le Gaspacho de Légumes Frais
au St Maure Persillé

Le Gravelax de Saumon
Salade de Fenouil cru

Les Billes de Melon Mariné
Pamplemousse et Gressin

Plats

Le Carpaccio de Bresaola
Roquette et Copeaux Parmesan

Filet de Canette à la Cerise
Sauce à la Bière, Polenta

Brochette de Saumon et Gambas
Riz aux Légumes

Desserts

La Soupe de Pêche à la Menthe
et Fruits Rouges, Glace Yaourt

Le Sablé aux Fraises
et sa Crème Pistache

La Salade de Fruits Frais
Glace Fraise des Bois

Menu Junior Jusqu'à 12 ans

Entrée + Plat 9,50€
+ Dessert + Boisson

Entrées

Tomate Mozzarella
Rillettes de Porc

Plats

Le Burger,
Frites Maison

Brochette de Poulet

Desserts

Glace à la barbe à papa
L'Île Flottante Tagada

Entrées

Le Gaspacho de Légumes Frais au St Maure Persillé	9,50€
Le Gravelax de Saumon et Salade de Fenouil cru	10,40€
Les Rillettes de Poisson (Suivant Arrivage) sur Toast	8,20€
Les Billes de Melon Mariné au Gingembre, Pamplemousse et Gressin au Jambon Cru	8,90€
L'Oeuf Cocotte au Chorizo et sa Crème	8,70€
Le Fondant de Poulet au Kirsh et Vinaigrette à la Moutarde d'Orléans	7,30€

La Salade du Chef,
selon son inspiration au gré du marché

17,90€

Plats

Brochette de Saumon et Gambas Marinées au Gingembre et Citronelle, Riz aux Légumes	19,80€
Le Carpaccio de Bresaola, Roquette, et copeaux de Parmesan	15,60€
La Brochette de Poulet Tandoori, Riz Basmati à la Tomate	14,30€
La Tarte Fine à la Tomate, Mozzarella, Jambon Cru et Parmesan	14,80€
Filet de Canette à la Cerise, sauce à la Bière, Polenta	19,80€
Le Maquereaux en Filet, Pommes de Terre Ecrasées à l'Huile d'Olive et Citron Confit, Condiment Tomate et Fenouil	14,80€
Le Tartare de Bœuf, Frites, Salade	16,80€
Plat du jour (voir l'ardoise)	10,90€

Fromages affinés par nos soins

Trilogie de fromages	7,50€
Camembert au lait cru moulu à la louche A.O.P.	4,10€
Saint-Nectaire fermier A.O.P.	5,10€
Chèvre cendré A.O.P.	4,90€

Desserts

Tous nos Desserts sont fait Maison

Crêpe façon Suzette

Omelette Norvégienne

Flambées au Grand Marnier en Salle 7,90€

La Soupe de Pêche à la Menthe et Fruits Rouges, Glace Yaourt	8,80€
L'Île Flottante au Caramel, Crème Anglaise	6,60€
Le Sablé aux Fraise et sa Crème Pistache	8,60€
La Mousse au Chocolat, son Sablé Croquant	7,90€
La Salade de Fruits Frais, Glace Fraise des Bois, Tuile Sésame	8,20€
La Crème Caramel à l'Orange	7,30€

Les Coupes de Glaces Artisanales 6,80€

Glaces des Alpes

La Fraîcheur

Sorbet Mirabelle, Sorbet Poire, Sorbet Fraise des Bois, son Coulis Fruits Rouges et sa Crème Fouettée

La Guérandaise :

Glace Caramel Beurre Salé, Glace Vanille, Glace Chocolat, Glace Chocolat Caraïbes au Sel de Guérande et sa Crème Fouettée

La Choco-Coco

Glace Bounti, Glace Chocolat Lait Cacahuètes, Glace Chocolat, sa Crème Fouettée et Coco râpée

Toutes nos Glaces et Sorbets sont issus de notre Maître Artisan Glacier - Glaces des Alpes.

Composition de votre choix

1 boule
2,50€

2 boules
4,60€

3 boules
5,70€

Sorbets Ananas Rôti, Citron Vert, Espresso, Fraise des Bois, Chocolat Caraïbes au sel de Guérande, Mirabelle, Mojito, Pomme Cidrée, Poire.

Glaces Barbe à papa, Bounti, Caramel Beurre Salé, Chocolat, Chocolat Lait Cacahuètes, Yaourt, Menthe Blanche, Vanille.

Apéritifs

Kir ou Cardinal (14cl)	4,00€
Flûte de Champagne (12,5cl)	8,20€
Kir Royal (12,5cl)	7,80€
Martini Blanc / Rouge (7cl)	5,40€
Campari (7cl)	5,70€
Americano maison (9cl)	7,70€
Porto Blanc / Rouge (7cl)	4,90€
Muscat (7cl)	4,90€
Suze (7cl)	4,90€
Baileys (4cl)	5,80€

Malibu (4cl)	6,10€
Ricard ou Pastis (4cl)	3,90€
Cidre Brut Val de France (25cl)	3,80€
Tequila, Gin, Vodka (4cl)	6,00€
Rhum (4cl)	6,20€
Oban 14 ans (4cl)	12,30€
Jack Daniels (4cl)	8,50€
Aberlour (4cl).....	8,70€
Lagavulin 16 ans (4cl)	13,80€

Jus de fruits / Sodas

Jus de fruit : Abricot, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Orange, Tomate (25cl)	3,95€
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33cl)	4,30€
Schweppes (25cl)	4,95€
Orangina (25cl)	4,20€
Limonade (33cl)	3,95€
Lipton Ice Tea (25cl)	4,30€

Bières

Eurélienne Blanche (33cl)	5,95€
Eurélienne Blonde (33cl)	5,95€
Eurélienne Brune (33cl)	6,60€
1664 pression (12,5cl) 3,10€, (25cl) 4,80€ (50cl) 9,20€	
Picon bière (25cl)	5,40€
Kronenbourg Sans Alcool (25cl)	3,80€

Eaux

Evian	(100cl) 4,80€
.....	(50cl) 3,70€
San Pellegrino	(100cl) 5,25€
.....	(50cl) 4,10€
Perrier (33cl)	5,00€

Champagnes

Champagne Brut (75cl)	49,00€
Champagne Roederer Brut Premier (75cl)	82,00€

Digestifs

Cognac Gautret / Armagnac Sempé	5,90€
Marie Brizard / Get 27 / Get 31	6,10€
Bailey's / Grand Marnier	5,80€
Cognac VSOP Rémy Martin	7,90€
Poire La Cigogne	5,90€
Mirabelle La Cigogne	5,90€
Cointreau	6,70€
Calvados Père Magloire	5,90€
Calvados 8ans Groult	7,90€
Calvados 25 ans Groult	15,50€
Armagnac VSOP De Laubade	6,50€

Boissons Chaudes

Expresso / Déca	2,05€
Double Expresso/Double Déca	3,60€
Grand Crème	3,60€
Cappucino	3,70€
Café Noisette	2,30€
Chocolat	3,10€
Chocolat ou Café Liégeois	7,10€
Irish Coffee	7,50€
Café Gourmand	7,30€
Thé Damman Frères : Ceylan, Earl Grey, Menthe, Vert	3,10€
Infusion : Tilleul, Verveine, Menthe	3,10€

Cocktails

Sans Alcool

L'Estival Goyave, mangue, ananas citron vert, sirop de kiwi	5,00€
---	-------

Avec Alcool

Mojito Rhum, citron vert, limonade, menthe fraîche	7,00€
--	-------

Demandez l'inspiration du *Barman*, avec ou sans alcool

Carte des Vins

Demandez notre *Sélection Prestige*

Les Rouges

Val de Loire	75cl	50cl	37,5cl	25cl	Verre	Bordeaux	75cl	50cl	37,5cl	25cl	Verre
Sancerre A.O.C.	32,10€					Ch Terre Douce A.O.C.	21,20€				3,60€
Chinon A.O.C.	20,50€	13,90€	10,30€	6,90€	3,50€	Ch Lafont Menaut A.O.C.	52,00€				
Anjou A.O.C.	19,90€	13,00€		6,50€	3,30€	Ch du Courneau A.O.C.	36,40€				6,00€
Reuilly A.O.C.	24,90€	15,80€	13,90€	7,95€	3,95€	Ch Camensac A.O.C.	79,00€				
St Nicolas de Bourgueil A.O.C.	25,40€		14,60€			<hr/>					
Saumur Champigny A.O.C.	28,80€		13,60€			Beaujolais					
Menetou Salon A.O.C.	29,90€		16,10€			Saint-Amour Spay A.O.C.	29,90€		18,00€		
<hr/>						Julienas Spay A.O.C.	28,40€				
Vallée du Rhône						Moulin à Vent Spay A.O.C.	31,80€				
Côtes du Rhône A.O.C.	28,10€				4,10€	<hr/>					
Crozes Hermitage A.O.C.	40,50€					Bourgogne					
<hr/>						Jadot A.O.C.	59,00€				
						Auxey Duresses Jadot A.O.C.	43,20€				

Les Blancs

	75cl	50cl	37,5cl	25cl	Verre
Gewurztraminer A.O.C.	31,40€				
Petit Chablis A.O.C.	32,50€				5,50€
Reuilly A.O.C.	24,60€				
Touraine Sauvignon A.O.C.	19,50€	12,60€		6,40€	3,20€
Menetou Salon A.O.C.	30,90€				
Chardonnay A.O.C.	26,70€				
Côteaux du Layon A.O.C.	24,20€				4,00€
Fixin A.O.C.	49,90€				

Les Rosés

	75cl	50cl	37,5cl	25cl	Verre
Chinon Delalande A.O.C.	20,30€	12,80€		6,45€	3,20€
Côtes de Provence Masterel A.O.C.	21,90€	14,70€	11,80€	7,40€	3,70€
Côtes de Provence Nuit Blanche A.O.C.	25,50€				

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

T.V.A. incluse : 20%