

## *Les {Zinconditionnelles} Entrées*

Terrine de campagne Zinc Zinc, confit d'oignons rouges et pain grillé _____	9,50 €
Œufs plat au foie gras de canard mi-cuit au torchon, mouillettes, roquette et fleur de sel _____	10,50 €
Figues rôties au miel et romarin, chèvre crémeux et pistou _____	11,50 €
Carpaccio d'espadon cuit cru, beurre noisette aux câpres, citron pressé, ciboulette et fleur de sel _____	12,00 €
Boule de mozzarella di bufala, cecina, tartare de tomates fraîches, gazpacho et basilic _____	12,50 €
Asperges vertes vapeur, copeaux de Manchego, tomates confites, Lomo Ibérique, balsamique _____	12,50 €
St Marcellin rôti aux pommes et lard grillé, lentilles vinaigrette, raisins et noix concassées _____	12,50 €
Saumon fumé du Chef, pomme paille, crème d'aneth et concombre _____	13,00 €
Tournedos de langoustines grillées à la plancha, canard fumé et aneth, melon à l'anis _____	14,50 €
Tartare de tourteau extra au tarama blanc, aneth, ciboulette, guacamole et sucrose _____	15,50 €

## *Les {Zincontournables} Viandes*

Souris d'agneau braisée au thym frais, cocotte de pommes de terre grenailles au beurre salé _____	19,50 €
Poitrine de cochon grillée aux oignons, herbes fraîches et purée de pommes de terre _____	19,50 €
Parmentier de canard confit aux pommes, foie gras de canard mi-cuit, légumes rissolés _____	20,50 €
Cocotte de côtes d'agneau grillées aux herbes, ratatouille Niçoise et jus de viande _____	21,00 €
Pavé de bœuf de Salers Béarnaise, purée de pommes de terre _____	22,50 €
Côte de bœuf Béarnaise sur planche, os à moelle rôti, fleur de sel et purée de pomme de terre _____	23,50 €

## *Les {Zincorruptibles} Poissons*

Saumon Gravlaks à l'aneth, pomme paille, céleri en remoulade, fromage blanc et concombre _____	19,00 €
Bar entier grillé à l'huile vierge, tapenade, ratatouille Niçoise et fleur de sel _____	19,50 €
Pavé de mérrou rôti au pistou, olives noires et tomates fraîches concassées _____	19,50 €
Risotto crémeux aux gambas grillées, grana padano, tomates confites et lomo extra _____	20,50 €
Cabillaud rôti à la vanille bourbon et fruits secs, patate douce, roquette et noisettes _____	21,50 €
Espadon frais grillé Béarnaise, tomates confites et purée de pommes de terre _____	22,50 €

## *Les {Zincomparables} Desserts*

Pain perdu aux pommes, caramel au beurre salé et glace spéculoos _____	7,50 €
Riz au lait à la vanille bourbon, caramel au beurre salé et croustillant d'amandes _____	7,50 €
Panacotta exotique, gingembre, ananas, mangue, kiwi et passion _____	8,00 €
Tarte fine au citron, meringues à croquer, vanille bourbon et sorbet fraise _____	8,00 €
Gâteau chocolat mi cuit coulant, fruit passion et glace vanille _____	8,50 €
Sablé gourmand au beurre salé, fruits frais rôtis, chantilly et sorbet chocolat _____	8,50 €
Café gourmand Zinc Zinc _____	8,50 €
Crème mascarpone légère aux fraises, biscuit spéculos, coulis rouge et crumble croquant _____	9,00 €
Panaché de glaces maison, vanille, spéculos, cappuccino _____	8,00 €
Panaché de sorbets maison, chocolat, citron, fromage blanc _____	8,00 €

## Les {Zincroyables} Formules

### La formule du jour (du lundi au vendredi – à déjeuner)

Entrée jour, plat jour, café **ou** Plat jour, dessert jour, café \_\_\_\_\_ 17,50 €

### Le menu du Marché

Entrée – Plat (supplément langoustines ou tourteau 3,00€) – Dessert \_\_\_\_\_ 36,50 €

### L'assiette du Boucher

Zinc Burger, salade ou frites maison \_\_\_\_\_ 14,50 €

Entrecôte de Salers, frites maison, mesclun et sauce béarnaise \_\_\_\_\_ 20,00 €

## Les {Zincmanquables} Planches

Planche de saumon Gravlaks à l'aneth \_\_\_\_\_ 18,50 €

(Saumon Gravlaks, pain grillé, ricotta à la ciboulette, œufs de hareng fumé, citron et concombre)

Planche de fromages AOC, mesclun de salade et fruits frais \_\_\_\_\_ 20,00 €

Planche de charcuteries \_\_\_\_\_ 20,00 €

(Serrano de Trevelez, Cecina, Noir de Bigorre, San Daniele, Iberico Bellota, Lomo extra et bellota, Chorizo)

### Planches dégustation :

*Serrano (100g)* \_\_\_\_\_ 12,50 €

Jambon séché dans des séchoirs naturels avec des méthodes traditionnelles durant de longues périodes de maturation (jusqu'à 24 mois).  
Produit de qualité car léger en sel, riche en vitamines, protéines, et son niveau de graisses saturées est très bas.

*Cecina (100g)* \_\_\_\_\_ 15,00 €

Viande bovine fumée et desséchée provenant des trains postérieurs du bovin. L'aspect extérieur de la «Cecina de León» a une couleur brune dorée. Viande d'une remarquable saveur, légèrement salée et d'une consistance peu fibreuse.

*San Daniele (100g)* \_\_\_\_\_ 16,50 €

La matière première, additionnée de sel marin et sans conservant, fait l'objet d'une préparation en sept phases dont la durée varie entre 12 et 13 mois sur lesquels 8 sont consacrés à l'affinage naturel.

*Noir de Bigorre (100g)* \_\_\_\_\_ 16,50 €

Affinage réalisé au pied des Pyrénées centrales pour obtenir des jambons de très haute qualité : coloration rouge intense, taux élevé en fer et taux d'acides gras mono-insaturés. Doux et fondant, odeur et saveur prononcés avec arômes subtils et persistants.

*Iberico Bellota (100g)* \_\_\_\_\_ 24,50 €

Pièce millésimée avec année et semaine ayant des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles. Affinage de 24 à 36 mois. Viande rouge-blanc nacrée, saveur délicate et douce et légèrement salée. Texture homogène et peu fibreuse.

## Les {Zincontestables} Saladiers

Saladier Lyonnais \_\_\_\_\_ 16,50 €

(Jeunes pousses, lardons, saucisson Lyonnais, croûtons, œuf dur tomates, échalotes et persil)

Saladier Gourmand \_\_\_\_\_ 16,50 €

(Jeunes pousses, jambon Serrano, terrine gourmande, tomates, parmesan, emmenthal, croûtons)

Saladier Parisien \_\_\_\_\_ 16,50 €

(Jeunes pousses, jambon blanc, maïs, emmenthal, tomates, œuf dur, croûtons)