

## Fromages et desserts

Assiette de fromages fins	50 gr : 9	100gr: 13	ou 200gr: 24
Pot de crème aux marrons de l'Ardèche, amandes rôties, canneberges confites et crème légère **			8
Némésis au chocolat, noix de Grenoble, oranges confites et glace vanille **			8
Gâteau moelleux tiède "Sticky Toffee pudding" aux dattes, pommes caramélisées, caramel au brandy et glace à la vanille **			8
Trio de desserts (Non inclus en table d'hôte)			12
Thés Earl Grey, Darjeeling ou Lapsang Souchong			2.5
Tisanes Bio de la Clef Des Champs			3
Thé Vert Sencha ou Rooibos Bio, Clef des Champs			3.5
Café, espresso ou allongé équitable			2.5
Café décaféiné Colombien			3
Cappuccino			3.5
Café au lait			3.5

## Hors d'oeuvres et Tapas

Parfait avec l'apéritif en attendant la suite...

Arancini aux légumes et mayonnaise épicée	7
Saté de bœuf marinés au gingembre	7
Humus, tapenade d'olives et pita croquant	6
Bruschetta Les Zèbres	6
Calmars frits et mayonnaise épicée	12
Feuilleté d'agneau braisé au vin blanc	8
Cromesqui de foie gras et purée de pommes au thym	12
<b>Assiette combinée pour 2 (Choix du chef)</b>	<b>20</b>
<b>Assiette combinée pour 4 (Choix du chef)</b>	<b>38</b>

## Entrées

Consommé de veau et ravioli au confit de canard et cerfeuil **	6
Velouté de légumes, crème fraîche et ciboulette **	6
Feuilles de mesclun, fromage bleu, poires caramélisées et noix de Grenoble **	7
Salade de betteraves rôties, endives, chèvre tiède et huile de pépins de citrouille	10
Tartare de saumon au soya et gingembre, échalotes croustillantes, tobiko, légumes tempura et mayonnaise épicée	13
Salade de Crabe bleu des Philippines, purée d'avocat, céleri rave rémoulade, gelée de pamplemousse rouge rubis et micro coriandre	14
Foie gras en torchon maison, pain d'épices, espuma au Pineau des Charentes et feuilles de mesclun	22

*Sélection de vin au verre disponible en tout temps  
pour le foie gras ou tout autre entrée*

## Plats principaux

Linguini sautés à l'ail, vin blanc, choux-fleurs rôtis et tomates séchées (Avec crevettes +8\$)	16
Foie de veau de lait du Québec grillé, polenta, asperges vertes et sauce gastrique aux figues séchées	22
Faux filet de bison grillé, pommes de terre Juliette, tombée d'épinards et beurre composé au vin rouge et échalotes	27
Contre filet de bœuf Black Angus "select" certifié, pommes Dauphinoise, asperges vertes et sauce aux poivre long	33
Aile de raie désossée croustillante, riz noir et acajou Japonica, bok-choy et réduction de crustacés au vin blanc	23
Poisson du jour mariné et légumes grillés à l'italienne, salsa d'agrumes et huile d'avocat	30
Pétoncles de la côtes est poêlés, purée de topinambours, pois verts sucrés et tapenade d'olives Kalamata	28

**\*\*Table d'hôte : Ajouter 10\$ au prix de votre plat principal  
et choisissez une soupe ou le mesclun de laitues et un dessert**

## Menu 6 services

**\$58**

### 1<sup>er</sup> service

Amuse bouche

### 2<sup>er</sup> service

Tartare de saumon au soya et gingembre, échalotes  
croustillantes, tobiko, légumes tempura et mayonnaise épicée

### 3<sup>ième</sup> service

Potage au choix ou mesclun de laitues

### 4<sup>ième</sup> service

Salade de Crabe bleu des Philippines, purée d'avocat, céleri  
rave rémoulade, gelée de pamplemousse rouge rubis et micro coriandre

Ou

Foie gras en torchon maison, pain d'épices,  
espuma au Pineau des Charentes et feuilles de mesclun **(extra 10\$)**

### 5<sup>ième</sup> service

**Plat principal au choix (Bœuf Angus +5\$)**

### 6<sup>ième</sup> service

Duo de dessert Les Zèbres

Afin de garantir la fraîcheur des produits et empêcher la routine de prendre sa place, notre menu change chaque semaine aux grés des arrivages et tout est fait maison (Sauf le pain...) La carte des vins, comptant plus de 60 références majoritairement d'importation privées est également modifiée chaque semaine.

Les propriétaires et concepteur du restaurant Yann et Michel, (Le 357c, La Sapinière, Les Chèvres, Fairmont et bien d'autres...) se sont associés pour vous recevoir en toute simplicité dans leur restaurant au style actuel et décontracté.

Notre équipe de cuisine dirigée par le chef associé, Jason Bowmer, (Primi piatti, Le 357c, Prima donna et Bice) assisté de notre sous-chef, Roger Grondin, saura vous étonner par son savoir faire et promet une expérience nouvelle à chacune de vos visites.

Pour une simple bouchée ou un repas complet aux portions généreuses, bienvenue chez nous et bon appétit!

**“Les Zèbres sont de ces irréguliers qui vivent aux rythmes de leurs humeurs fantasques” (Alexandre Jardin)**

**OUVERT DU JEUDI AU LUNDI DÈS 17 HRS**

[www.resto-zebres.com](http://www.resto-zebres.com)

**Le Jeudi c'est 15\$! Renseignez vous!**

(Sauf jours de fêtes et événements spéciaux, certaines conditions s'appliquent)

**Réservations : 819-322-3196**

Le compostage de tout ce qui peut l'être ainsi que le recyclage de nos déchets font partie de nos habitudes.  
Ici c'est toujours Zéro gras trans.!

**La St Valentin c'est au resto Les Zèbres!**

Un menu pour les amoureux( et les autres...) est en préparation.

**\*Disponibilité et prix sujets à changements selon les prix du marché**

**Bon appétit!**

RESTAURANT



LES  
**ZÈBRES**

