

Fromages et desserts

Assiette de fromages fins	50 gr : 9 100gr: 13 ou 200gr: 24
Pana cota à la vanille et gelée de fraises, granité au miel et poivre Népalais, Biscoti au chocolat et noix **	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, Café au lait (Déca +0,50)	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 mariné au gingembre	7
Humus, tapenade d'olives et pita croquant	6
Bruschetta Les Zèbres	6
Calmars frits et mayonnaise épicée	12
Feuilleté de boeuf braisé au vin blanc	8
Cromesqui de foie gras et purée de pommes au thym	12
Assiette combinée pour 2 (Choix du chef)	20
Assiette combinée pour 4 (Choix du chef)	38

Entrées

Velouté de salsifis frais, huile de paprika fumé et ciboulette **	6
Potage au chou de Savoie, pommes de terre et lardons **	6
Mesclun de laitues, pommes vertes, saucisson sopressata, noix de pin et vinaigrette balsamique à l'orange **	7
Crostini aux anchois frais et marinés sans sel, tomates cerises, fenouil et huile d'olive infusée au citron et fines herbes	12
Tartare de saumon au soya et gingembre, tobiko, échalotes croustillantes, purée d'avocat citronnée et salade de quinoa	13
Tranches de filet mignon de veau de grain du Québec, caperons, feuilles de roquette et sauce Tonnato	14
Étagé de foie gras et pain brioché, salade de roquette au balsamique et chutney de poires à l'anis étoilé	22

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

Plats principaux

Linguini sautés à l'ail frais, vin blanc, huile d'olive extra vierge tomates cerises et zuchini (Avec crevettes +8\$)	16
Joue de veau braisée au vin blanc et thym, écrasée de pommes de terre grelots et portobello grillé	23
Côtes de carré d'agneau grillées et marinées, légumes racines rôtis et sauce de yogourt épicé au citron et menthe fraîche	32
Contre filet de bœuf Black Angus "select" certifié, pommes de terre rôties, tombée de pousses d'épinards et sauce au porto tawny	33
Filet de saumon grillé, rapini sautés, galette de pommes de terre crouillante et vinaigrette aux tomates séchées	23
Poisson du jour poêlé, riz noir et acajou Japonica, courgette grillées et vinaigrette aux lardons	29
Poêlée de pétoncles et crevettes, bouillon de tomate safranée, polenta crouillante et choux de Bruxelles	30

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

Menu 6 services

\$58

1^{er} service

Amuse bouche

2^{er} service

Tartare de saumon au soya et gingembre, tobiko, échalotes croustillantes, purée d'avocat citronnée et salade de quinoa

3^{ième} service

Potage au choix ou salade

4^{ième} service

Tranches de filet mignon de veau de grain du Québec, caperons, feuilles de roquette et sauce Tonnato

Ou

Étagé de foie gras et pain brioché, salade de roquette au balsamique et chutney de poires à l'anis étoilé (+10\$)

5^{ième} service

Plat principal au choix (Bœuf Angus +5\$ et agneau +3\$)

6^{ième} 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

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.

Tout est Zéro gras trans.!

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

Bon appétit!



