

Notre Carte

Entre 11h30 et 14h30

Les Entrées

Gravlax de saumon - 8,90€

mariné à la vodka, betteraves, huile d'aneth

Carpaccio de légumes-racines - 8,40€

fromage de chèvre frais, citron, huile d'olive, pistaches et mûres

Les plats

Salade de fusilli - 14,20€

fusilli, tomates cerises, mozzarella, roquette, pesto de roquette

Focaccia façon croque-monsieur - 15,40€

crème d'emmental, fromage frais, jambon blanc, comté
servi avec frites et salade verte

Poisson du jour - 18,50€

poêlée de légumes, beurre blanc citron

Faux filet - 19€

sauce fromagère, frites

Poisson enfant - 9,50€

frites ou poêlée de légumes

Les Desserts

Moelleux au chocolat - 8€

au beurre salé

Pêche rôtie - 8€

miel, thym, mousse de mascarpone, crumble de petits beurrés et amandes

Assiette de frites - 7,20€

Eau plate ou eau gazeuse - 50cl - 4€ - 100cl - 6,50€

ZAW est engagé dans une démarche éco-responsable et s'attache à travailler au quotidien avec des producteurs locaux. Nos viandes sont d'origine France. Prix en euros TTC, service compris.

Au Petit Déjeuner

Entre 9h et 11h30

Viennoiserie

Croissant, pain au chocolat - **1,80€**

Pain aux raisins - **2€**

Cookie - 3,50€

Chocolat, sarrasin, caramel beurre salé

Granola au miel - 3,50€

Fromage blanc ou chia pudding

Brownie - 4,50€

100% chocolat



L' Après Midi

Entre 14h30 et 19h

Houmous - 8,20€

huile d'olive aux épices douces et sésame blanc torréfiés

Burratina - 8,70€

compotée de quetsches à l'estragon, huile d'olive et fleur de sel

Crème de feta & ricotta - 8€

noix torréfiées et huile de basilic

Assiette de jambon de Parme - 8,50€

avec beurre salé et cornichons

Tomme du Marais - 7,20€

Cookie - 3,50€

Brownie - 4,50€

Banana bread - 4,50€

LA CARTE BOISSONS

Boissons chaudes

Café, déca, expresso, allongé - 2,40€

Café ou déca noisette - 2,50€

Double expresso - 4,50€

Café crème - 5€

Chocolat chaud - 5€

Capuccino - 6€

Café/Chocolat viennois - 5,50€

Thés & Infusions - 5€

Ceylan, Darjeeling, Earl grey, Fruits rouges, Vert à la menthe

Tilleul, Verveine menthe

Boissons froides

Eau plate/gazeuse - 4€ - 50cl | 6,50€ - 1l

Sirops à l'eau - 4€

Limonade Voilà (33cl) - 5€

Perrier (33cl) - 5€

Cola Breizh, Cola Zéro Breizh, ou Breizh agrumes (33cl) - 5,20€

Jus de fruits « Jus de Rêve » (25cl) - 5,50€

Orange, pomme, ananas, pêche, abricot, tomate, A.C.E, pamplemousse

Jus de fruits pressés (20cl) - 6,50€

orange, citron, pamplemousse

Gingerbeer (37,5cl) - 6,50€

Thé glacé Charitea - 5€

Supplément sirop + 0,20€

Bières

Pression

	25 ^{cl}	50 ^{cl}
Tuborg Blonde	3,80€	7€
Bière nantaise Ambrée bio	4€	7,50€
1664 blanche	4,20€	8€
Grimbergen Blonde	4,50€	8,50€
Hellfest IPA	4,80€	9€

Bouteille (33cl)

Pelforth Brune - 5,60€

1664 blonde - 5,60€

1664 blanche - 5,60€

Mort subite - 5,60€

Bières locales Les Brassés (33cl)

Cascade, Pale Ale bio - 7€

Gose framboises-cassis - 7€

Qui mousse n'amasse pas rousse, ambrée - 7€

Seven IPA, ambrée bio - 7€

Bières locales Aerofab (33cl)

Blizzard, American Pale Ale - 7€

Oroshi, White Ale au poivre timut - 7€

Cidre

Couvée Goëllan brut (33cl) - 6,50€

Prix en Euros TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Vins

Rouges 12_{cl} 75_{cl}

Saint Nicolas de Bourgueil	4,80€	24€
Valette, cabernet franc, Loire		
Le Temps des cerises		26€
La Noblaie, cabernet franc, Loire		
Haut de Cour Montessant	5,20€	28€
Domaine Montessant, cabernet sauvignon, merlot, Bordeaux		
Cahors Silice	5,20€	29€
Château Les Croisille, malbec, Sud-ouest		
Cocoricot	5,20€	29€
Château Les Croisille, malbec, merlot, Sud-ouest		
Terrasse du Larzac	6,50€	35€
Mas Lasta, grenache, syrah, cinsault, Languedoc		
Confidences		52€
Prieuré Lichine, cabernet sauvignon, merlot, Margaux		

Blancs 12_{cl} 75_{cl}

Les Bonnets blancs	4,20€	24€
Domaine Bonnet-Huteau, melon de Bourgogne, Loire		
1ère escale		25€
Muscadet, melon de bourgogne, Vallée de la Loire		
Marsana	5,10€	29€
Domaine des quatre vents, marsanne, Rhône		
Muscadet sur lie	5,20€	31€
Domaine des Corbeillères, muscadet, Loire		
Plan B	5,80€	32€
Domaine Bonnet-Huteau, folles blanches, Loire		

Rosés 12_{cl} 75_{cl}

Château Rosnay	4,90€	28€
Fiefs vendéens, pinot noir, gamay, Loire		
#Lou	5,60€	32€
Pyrassol, assemblage, Côtes de Provence		

Cocktails

Avec Alcool

Gin, gingembre, concombre - 8€

Mojito - 8,50€

Caïpirinha - 9,50€

Spritz Aperol - 9,50€

Spritz St-Germain - 9,50€

Mules - 10€

Sex on the Beach - 11€

Cocktail du moment - 9,50€

Sans Alcool

Nojito - 9€

Citron vert, jus de pommes,
menthe, eau gazeuse

Rio - 9€

Jus d'orange, limonade, grenadine

Caraïbe - 9€

Jus de cranberry, jus d'ananas,
eau gazeuse, grenadine

Apéritifs

Kir au muscadet - 5€

Martini (5cl) - 5€

Anis i (2cl) - 4€

Digestifs (4cl)

Poire Williams Saint Florent 40° - 10€

Calvados Closville 40° - 9€

Cognac ABK6 40° - 12€

Alcools

Whisky (4cl)

William Lawson's 40° - 6€

Ballantine's finest 40° - 8€

Nikka from the barrel 51.4° - 9€

Caol Ila 12 ans - 10€

Oban 14 ans 43° - 12€

Rhum (4cl)

Saint-James blanc 40° - 7€

Saint-James ambré 45° - 8€

Don Papa baroko 40° - 9€

Dictador 12 ans - 11€

Tequila (4cl)

San José silver 35° - 7€

Patron Silver 40° - 11€

Vodka (4cl)

Eristoff 37.5° - 7€

Absolut Blue 40° - 9€

Grey Goose Original 40° - 13€

Gin (4cl)

Gibson 37.5° - 9€

Bombay Sapphire 40° - 12€