



ze'bar  
cave  
à manger

vins naturels



## Cuisine ouverte de 18h à Minuit

### Les Entrées

<b>Foie Gras Maison</b>	<b>18€</b>
<b>Houmous</b> Pois chiches, féta et olives noires	<b>9€</b>
<b>Oeuf Cocotte</b> Crème de Parmesan	<b>10€</b>
<b>Entrée du Jour</b>	<b>9€</b>
<b>Accras du moment</b> Par 5 pièces	<b>10€</b>
<b>Saumon Gravlax</b> Au citron vert	<b>13€</b>
<b>Tartare d'Algues</b> Maison Bord à Bord à Roscoff	<b>12€</b>



### Les Plats

<b>Parmentier de Confit de Canard</b>	<b>19€</b>
Crème de Parmesan, Ecrasé de pommes de terre	
<b>Tartare de Boeuf à l'Italienne</b>	<b>19€</b>
Boeuf Charolais coupé au couteau, huile d'olive citron et Parmesan, Purée et légumes	
<b>Ze'Côte de Boeuf pour 2</b>	<b>92€</b>
environ 1,2 kgs, Purée & Légumes croquants Pas de sauce car elle se suffit à elle même !!!	

### Plat du Jour

**Poisson selon la pêche**



### Les Planches

<b>Planches Mixte</b>	<b>23€</b>
Fromage & Charcuterie	
<b>Planches Charcuterie</b>	<b>12€/23€</b>
Petite/Grande	
<b>Planches Fromages</b>	<b>12€/23€</b>
Petite/Grande	



### Les Desserts

<b>Inspiration au Chocolat</b>	<b>7€</b>
<b>Gâteau de Pain Perdu</b>	<b>7€</b>
Caramel au beurre salé, Chantilly maison	
<b>Baba au Rhum</b>	<b>7€</b>
Coulis de fruits rouges et chantilly maison	
<b>Dessert du jour..</b> <b>selon l'humeur du Chef !!!</b>	

**Les Titres Tickets Restaurant,**  
**les Chèques Vacances et les Chèques Bancaires**  
**ne sont pas acceptés. Merci**



ze'bar  
cave  
à manger

vins naturels



## Ze'bar ne vend pas que du vin !



Nous partageons des découvertes, des baffes gustatives, des coups de cœur que nous aimerions avoir à notre table.

Ici, pas de grands noms pompeux ni de Châteaux imprononçables. Nous proposons des vins d'artisans-vignerons qui travaillent la terre, parfois avec un cheval, et surtout avec passion.

Leurs raisins sont bichonnés, vendangés à la main, et fermentés avec des levures indigènes, celles qui sentent bon le terroir et racontent une histoire. Peu ou pas de soufre, pas de chimie...pas de triche !

Juste du vin vivant. Franc. Parfois un peu fou. Comme nous !

Ze'Bar, c'est se laisser surprendre, c'est comme à la maison : tu viens, tu goûtes, tu te laisses surprendre.  
Si tu as un doute, nous sommes là pour te guider.



### Vins au verre

#### Consulter le tableau et/ou le sommelier



Blanc, Rouge, Rosé 12cl 6€  
Pichet Blanc, Rouge, Rosé 50cl 18€



### Les Boissons

Jus de fruits 25cl 5€  
Sodas 25cl 5€  
Thé glacé maison 33cl 4€  
Sirop à l'eau 33cl 2,50€



### Nos partenaires locaux

Pain, Laurent L'Hénaff  
Viandes, Les Saveurs d'Antoine  
Fromages, Xavier Ropert



### Les Alcools

Bière Pression, 25cl 5€  
La Pinte, 50cl 9€  
Pastis artisanal de Limoges 2cl 4€  
Eaux de vie Laurent Cazottes 4cl 15€  
Liqueurs Maison Miclo 4cl 9€  
Grappa Il Moscato 4cl 12€  
Gin Artisanal 4cl 9€  
Armagnac Maison Trépout VS 4cl 9€  
Armagnac Maison Trépout 12 ans 4cl 12€  
Cognac, David Ramnoux 4cl 9€  
Menthe Pastille 4cl 7€  
Shooter de Rhum arrangé 4cl 5€



Les tickets restaurant, les chèques vacances et les chèques ne sont pas acceptés.