

MENU DU SOIR

zin
zin
restaurant

TAPAS & GRIGNOTAGES

Hummus & pita rôti au sumac **7**

Guacamole & croustilles de maïs **9**

Frites à la belge & mayonnaise maison **7**

Wontons frits à la joue de bœuf (5) **15**

Won ton frits au chou & champignons (5) **12**

Carottes rôties au miel et au romarin, chèvre frais, noisettes & menthe fraîche **18**

Feuilleté de champignons & fromage « Pied de Vent **17**

Betterave jaune, orge, roquette, chèvre frais, persil & graines de citrouilles rôties **13**

Saumon gravlax, fenouil, pommes, céleri-rave & aneth **15**

Ceviche aux crevettes nordiques **19**

Brochettes de poulet mariné au Satay indonésien & sauce au coco, curry, lime et piment **15**

Tostada au porc braisé au chipotle **17**

Tartine grillée, tomates confites, fenouil, burrata, pancetta & coulis au basilic, citron et parmesan **28**

PLATS PRINCIPAUX

Risotto aux champignons sauvages, émulsion de poivron & de persil	27		
Aubergine à la parmigiana	25	Salade au saumon gravlax maison, fenouil, céleri-rave, avocat, radis, pommes & coriandre	27
Poitrine de poulet grillée & sauce forestière	32	Salade tiède « sarladaise » au confit de canard maison & vinaigrette à la framboise	37
Brochettes de Kefta d'agneau, taboulhé marocain, salade de concombre au sumac & sauce raïta	34	Crevettes « al ajillo », risotto rosso	32
Joue de bœuf braisée en cuisson lente & sauce aux pleurotes	36	Pavé de morue charbonnière, sauce vierge, tomates confites, poivron grillé, ail confit & origan	38
Bavette de bœuf grillé du Québec & sauce au poivre 36H	39	Burger de bœuf, brie & bacon	26

Surveillez notre ardoise pour découvrir nos créations du moment

Mousse royale au chocolat, poire pochée aux épices & éclats de noisettes

12

Tarte aux pommes deux façons, crème glacée à la vanille

9

Panna cotta de lait de coco, mangue & lime

6

Confit d'ananas au curry & basilic

6

DOUCEURS SUCRÉES