

Les Salades Repas

La « CaeZar » : salade croquante, poivrons, olives, oignons rouges, tomates confites, émincé de poulet mariné, croûtons, copeaux de « parmeZan », œuf poché, sauce « CaeZar » **16,30 €**

La Toscane : salade croquante, tomates de « Gégé », moZZarella di Bufala marinée au pesto, jambon italien, huile d'olive, « baZilic » frais **15,30 €**

Les Tartares :

« Le Tartrad » : tartare traditionnel du ZINC **15,50 €**

Le Rital : le Tartrad du ZINC, poivrons, tomates confites, « parmeZan » **16,50 €**

Le « Ton-thon » flingueur : tartare de thon haché minute au couteau, fleur de sel, « mayonnaise au waZabi » **16,50 €**

- Accompagnés de frites et salade

Les Burgers :

Le « BurZINC » **15,90 €**
bœuf haché façon bouchère, tomates fraîches, oignons rouges, emmental, poitrine snackée, sauce « béarnaise », salade verte

Le « Barbouze » : émincé de poulet mariné, chèvre, oignons rouges, tomates fraîches, champignons frais, sauce poivre, salade verte **15,10 €**

- Accompagnés de frites

- Suppl. Sauce **0,50 €**

Du lundi au samedi à partir de 12h
Vendredi et samedi soir à partir de 19h



le ZINC

1 rue de la Reux

49124 Saint Barthélémy d'Anjou

0241603486

contact@lezinc49.club

www.lezinc49.club

Menu à 27,50 €

Suivez les **Z**
1 Entrée
1 Plat
1 Dessert

Fait
« MaiZon »

Menu « KidZ » -12 ans **9,50 €**

ou « Ze CheeZeburger »
« Ze PiZZa Kid »

Assiette « SurpriZes »

Boisson : diablo, sirop à l'eau, cola

Les PiZZas :

La Reine-Mère : coulis de tomates, moZZarella, jambon, champignons, olives noires, origan, œuf **13,20 €**

La Seguin : coulis de tomates, chèvre Cendré, moZZarella, jambon italien, persillade, roquette **13,50 €**

La CraZy Poulet : coulis de tomates, moZZarella, poivrons confits, champignons, artichaut, tomates ceriZes, filet de poulet mariné, roquette **13,20 €**
→ possible Végétarienne

- Suppl. œuf : 1 €

N'oubliez pas nos suggestions
sur nos « ArdoiZes »

Carte des Vins



Apéritifs



Coupes Glacées



Les « Zentrées » :

Z Le p'tit « ton-thon » flingueur : tartare de thon haché minute au couteau, « mayonnaise au waZabi », fleur de sel **8,50 €**

Z La p'tite Toscane : salade croquante, tomates de « Gégé », moZZarella di Bufala marinée au pesto, jambon italien, huile d'olive, « baZilic » frais **8,50 €**

Z La p'tite Seguin d'été : tartare de chèvre frais sur tartelette feuilletée, salade, tomates **7,50 €**

Côté Mer :

Z Escalope de saumon Label Rouge snackée, sauce choriZo, tagliatelles fraîches et rubans de courgettes **17,50 €**

Escalope de thon mi-cuit, sauce « béarnaise », escabèche de légumes frais, quinoa d'Anjou **16,90 €**

L'étal du Boucher :

Côte de Veau ± 300 g. cuisson basse température et son jus, « écaZé » de Pommes de terre, crème ciboulette **24,00 €**

Z Brochette de poulet fermier mariné, crème de poivrons rouges, poêlée de légumes frais **16,50 €**

Z Onglet de bœuf grillé **17,20 €**
- Sauce au choix, garniture du moment

Trio de fromages affinés, salade verte **7,50 €**

Les « GourmandiZes MaiZon » :

Z Crêmet du moment **6,90 €**

Z Tulipe Gourmande **7,90 €**

Z Pouss-Mouss **7,00 €**

Profiteroles **8,50 €**

Café ou Thé Gourmand **8,20 €**

Sauces
« MaiZon »