

Les Salades Repas :

« **L'auvergnate** » : chou chinois, endives, noix jambon sec, bleu d' auvergne, échalotes, croutons **15,50 €**

« **L'Angevine** » : salade verte, pommes de terre sautées, émincé de canard confit, rillons, champignons de Paris, échalotes, œuf poché **16,50 €**

Les Tartares :

« **Le Trad** » : tartare traditionnel du **ZINC** **15,90 €**

« **Le Landais** » : tartare trad, émincé de magret de canard fumé, champignons de Paris, oignons **17,10 €**

Le « Ton-thon » flingueur : tartare de thon haché minute au couteau, fleur de sel, « mayonnaiZe au waZabi » **17,50 €**

Les Burgers :

« **Le fermier** » : chutney de figues, légumes croquants, émincé de poulet mariné, pommes, oignons, crème de Reblochon, salade verte **15,50 €**

« **Le rustique** » : steak haché, chèvre de Touraine, compotée d'oignons, lard fumé, crème miel moutarde, salade verte **15,90 €**

*Les tartares et les burgers sont accompagnés de frites
Et de salade verte*

- 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
Saint Barthélémy d'Anjou
02 41 60 34 86



contact@lezinc49.club
www.lezinc49.club

Menu à 28,50 €

Suivez les 
1 Entrée
1 Plat
1 Dessert

Fait
« MaiZon »

Menu « KidZ » -12 ans 9,50 €

« **Ze CheeZeburger** »

ou

« Emincé de poulet, fettuccini »
Assiette « SurpriZes »

Boisson : diablo, sirop à l'eau, cola

Amis Végétariens : nous adaptons
nos plats selon vos goûts

Apéritifs >




< Carte des Vins


Coupes Glacées >




N'oubliez pas nos suggestions
sur nos « ArdoiZes »

Les « Zentrées » :


 **Le p'tit « ton-thon » flingueur** :
tartare de thon haché minute au couteau **8,90 €**
« mayonnaiZe au waZabi », fleur de sel

 **La p'tite Angevine**: salade verte, pommes de terre, sautées, confit de canard, rillons, champignons de Paris, échalotes **8,50 €**

Le foie gras du Zinc : foie gras « maiZon » et sa confiture de raisins maison **14,90 €**

 **Terrine « MaiZon »** et confit d'oignons « maiZon » **7,30 €**


Côté Mer :

 **Cocotte d'encornets** et fettuccinis sauce à l'Armoricaine **17,90 €**

Escalope de thon mi-cuit, sauce « béarnaiZe », poêlée de légumes frais, quinoa d'Anjou **17,90 €**

Filets de Rougets Barbets poêlés sauce safranée, risotto au citron **18,50 €**


L'étal du Boucher :

 **Gigot d'agneau** de « 7 heures », jus au thym et Cocos de Paimpol **17,90 €**

Onglet de veau à l'Angevine, fettuccinis et légumes croquants **19,90 €**

 **Onglet de bœuf** grillé
- Sauce au choix **17,90 €**

Andouillette 5A grillée (15 minutes environ)
- Sauce au choix **16,90 €**

 **Choucroute de** canard confit poitrine, pommes vapeur **17,50 €**

Trio de fromages affinés, salade verte **7,90 €**

Les « GourmandiZes MaiZon » :

 Tiramisu, l'original **7,50 €**

 Mousse croquante au chocolat **7,00 €**

 Tarte Tatin et glace vanille **7,50 €**

Moelleux poire et caramel beurre salé **7,90 €**

Profiteroles **8,50 €**

Café ou Thé Gourmand **8,50 €**

Sauces
« MaiZon »