

Les « Zentrées » :

« Le p'tit mousse » : tartare de dorade, échalote, ciboulette, citron vert, huile d'olive, radis noir **9,00 €**

« La CaeZar » : salade, poivrons, olives, oignons rouges, tomates confites, émincé de poulet mariné, croûtons, grana padano, sauce « CaeZar » **8,50 €**

« La p'tite Italienne » : salade, tomates cerises marinées, spaghettis de courgettes, chiffonnade de jambon sec Italien, grana padano, croutons **8,50 €**

Rillettes de thon Maison et ses toasts grillés **6,50 €**

Les Tartares :

« Le Trad » : tartare de bœuf traditionnel du ZINC **16,20 €**

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

« Le Marin » : tartare de dorade, échalote, ciboulette, citron vert, huile d'olive, radis noir **17,90 €**

- Accompagnés de frites et salade

Les Burgers :

Le « Louisiane » : steak haché, avocat, oignons rouge, salade, tomate, emmental sauce Barbecue **16,90 €**

Le « Salsa » : émincé de poulet mariné, oignons rouges, tomates, emmental, salade, sauce épiciée **16,00 €**

- 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
Saint Barthélémy d'Anjou
02 41 60 34 86



contact@lezinc49.club
www.lezinc49.club

Menu à 29,00 €

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

Fait
« MaiZon »

Menu « KidZ » -12 ans 9,50 €

ou

« Ze CheeZeburger »
Emincé de poulet, tagliatelles
Assiette « SurpriZes »
Boisson : diablo, sirop à l'eau, cola

Aperitifs >



< Carte des vins

Coupes glacées >



N'oubliez pas nos suggestions
sur nos « ArdoiZes »

Les Salades Repas

« Poke Bowl » : riz basmati parfumé, thon cru, oignons rouge, avocat, gingembre mariné **18,00 €**

Salade Italienne : salade, tomates cerises marinées, spaghettis de courgette, chiffonnade de jambon sec Italien, grana padano, croûtons **16,90 €**

La « CaeZar » : salade, poivrons, olives, oignons rouges, tomates confites, émincé de poulet mariné, croûtons, grana padano, œuf poché, sauce « CaeZar » **16,90 €**

Côté Mer :

Tataki de thon au sésame et petits légumes **18,90 €**

Tagliatelles aux fruits de mer et chorizo Ibérique **17,50 €**

Poulpes à la provençale, nouilles chinoises, crème de poivrons **17,90 €**

Filet de Bar rôti à la crème d'asperge verte, risotto vénéré **18,90 €**

L'étal du Boucher :

Brochette de volaille à l'ananas, sauce coco curry, tagliatelles **17,50 €**

Pavé de veau cuisson basse température, snacké, jus réduit, écrasé de pommes de terre et petits légumes poêlés **19,90 €**

Bavette d'Aloyau grillée **17,90 €**

Andouillette 5A grillée (15 minutes environ) **17,50 €**
- Sauce au choix, garniture du moment

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

Les « GourmandiZes » :

Salade de fruits frais, sirop à la menthe **6,00 €**

Nougat glacé maison, coulis de fruits rouge **7,00 €**

Mousse au chocolat **7,00 €**

Gratin de fruits de saison **8,00 €**

Profiteroles **8,50 €**

Café ou Thé Gourmand **8,90 €**