

POUR COMMENCER

PAINS PIZZA • 12€

Nature - Fromage - Ail - Tomate & Piment

OLIVES NOIRES DE KALAMATA A.O.C • 8€

HOUMOUS ET BREADSTICKS • 12€

GUACAMOLE FAIT MINUTE ET NACHOS DE MAÏZ • 13€

EDAMAME • 10€

CAVIAR OSCIETRE IMPERIAL 50Gr • 180€

Blinis et Condiments

JAMBON DE BELLOTA • 32€

ENTRÉES

TARTARE DE THON • 24€

Guacamole, Wakame y Crackers de Yuca

NOIX DE SAINT-JACQUES SAUVAGES SAUTÉES • 33€

Ail vert et Beurre blanc à la Ciboulette

GRANDES CREVETTES À LA DIABLE • 24€

Crème de Crustacés et piment

ESCARGOTS DE BOURGOGNE • 23€

Beurre d’Herbes

DUO DE CROQUETTES MAISON • 24€

Crevettes grises et Parmesan, Citron et Persil frit

FOIE GRAS DE CANARD “AU TORCHON” • 24€

Brioche et Chutney de saison

CARPACCIO DE FILET BOEUF • 22€

Emulsion de chlorophylle, Roquette et Parmesan

POMMES “MOSCOVITE” 10g • 49€ 20g • 65€

Caviar d’Osciètre et Crème Aigre

MOULES À LA THAÏLANDAISE • 24€

Lait de coco, Gingembre et Citronnelle

SALADE DE CHÈVRE CHAUD • 23€

Mesclum, Fruits de saison, Noix de Pécan et Sauce Balsamique

SALADE DE KING CRABE • 36€

Salade Romaine, Orange, Citron Vert, Échalote, Céleri, Sauce Cocktail

SAVEURS D’ASIE

SOUPE DE POULET ASIATIQUE • 17€

Vermicelles de Soja, Champignon de Paille, Oignons Nouveaux, Oeufs, Huile de Sesame et Oignons frits

GYOZA • 23€

2 aux Légumes, 2 au Poulet et 2 au Porc

NOUILLES ASIATIQUES FRAÎCHES • VEGETARIEN • 28€

Pak Choi, Bimi, Carotte, Shiitakés

et Oignons Nouveaux

• **POULET • 31€**

• **CREVETTES • 34€**

NEMS VIETNAMIENS • 21€

Feuille de Riz, Porc et Légumes, Servis comme là-bas

“BAR A LA VAPEUR” STYLE THAÏ • 38€

Citron Vert , Piments, Coriandre, Ail, Citronelle, Céléris et petites Pommes de Terre

PLATS

BAR GRILLÉ • 37€

Sauce Beurre Blanc et Safran, Légumes Méditeranéens et Perles de Couscous

SOLETTES MEUNIÈRE • 35€

Purée au beurre et Salade mixte

KING CRABE RÔTI • 86€

Épinards à la crème et Purée au beurre

L’AMÉRICAIN “ZOZOÏ” • 32€

Tartare de filet de Boeuf minute préparé comme à Bruxelles

FILET PUR IRISH ANGUS BLACK-JACK • 43€

Servi dans une sauce crémeuse au poivre noir et Jack Daniel’s

FILET PUR IRISH ANGUS • 42€

Frites à la Graisse de boeuf et Sauce au choix

FILET PUR IRISH ANGUS “ROSSINI” • 49€

Foie Gras Grillé, Sauce Porto et Patates Dauphinoise

ENTRECÔTE DE BOEUF DE GALICE • 40€

Frites à la Graisse de boeuf et Sauce au choix

TAGLIATA DI MANZO • 33€

Filet de Boeuf, Roquette, Parmesan, Crème de Balsamique et Frites à la Graisse de boeuf

MAGRET DE CANARD • 37€

Endives Sautées, Figs, Sauce aux Mûres et Purée de Pommes de Terre

CASSEROLE DE MOULES • 35€

Marinière

Vin blanc Crème

Curry

Ail

PASTAS

SPAGHETTI BURRATA • 24€

Sauce Tomate et Basilic frais

PACCHERI AU RAGOÛT • 29€

Coulis de Tomate, Fenouil, Viande Hachée Extra Burrata • +6€

PACCHERI AU KING CRABE • 38€

Crème Homardine et Petits Légumes

SPAGHETTI CAVIAR 10g • 59€ 20g • 75€

Sauce Crème, Oignons, Parmesan

PIZZAS

MARGHERITA • 18€

Tomate, Mozzarella, Basilic frais

PROSCIUTTO & FUNGHI • 24€

Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon

CAPRICCIOSA • 26€

Tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon, Câpres, Artichaut

BURRATA & PROSCIUTTO PARMA • 28€

Tomate, Burrata, Roquette, Pesto et Jambon de Parme

VÉGÉTARIENNE • 23€

Tomate, Légumes variés, Mozzarella, Parmesan

PILPIL • 29€

Tomate, Mozzarella, Gambas, Ail, Pimenton de la Vera, Persil

DIABOLA • 26€

Tomate, Mozzarella, Chorizo

NDUJA CALABRESE • 26€ PIQUANT

Tomate, Mozzarella, Nduja et Basilic

TRUFFE • 42€

Mozzarella, Truffles et Ciboulette

EXTRAS

BÉARNAISE • 7€ ROQUEFORT • 7€

POIVRE VERT • 6€ ARCHIDUC • 6€

BEURRE AUX HERBES • 6€

FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF • 8€

PURÉE ROBUCHON • 9€

RIZ JASMIN • 6€ ÉPINARDS À LA CRÈME • 9€

LÉGUMES VAPEURS (Bimi, Asperges, Carotte, Tomates) • 11€

SALADE MIXTE • 8€

zo zoï

FRANÇAIS