

ENTRÉES - STARTERS

Houmous d'amandes , fraîcheur de légumes et agrumes 🌱 <i>Almond hummus, fresh vegetables and citrus fruits</i>	12€
Raviole de céleri , cacahuètes, lait de soja et chou-fleur 🌱 <i>Celery ravioli, peanuts, soy milk and cauliflower</i>	10€
L'espadon , cacao, mousseline de pomme cidre et granny smith <i>Swordfish, cacao, apple and cider mousseline and granny smith</i>	13€
Bœuf Gravlax , quinoa, moutarde au miel <i>Beef Gravlax, quinoa, honey mustard</i>	14€

PLATS - MAIN COURSES

Bœuf , paleron fondant et carottes de couleur <i>Beef chuck, multi-colored carrots</i>	27€
Canard , en parmentier, foie gras poilé et vitelotte <i>Duck, « parmentier » with pan-fried foie gras and vitelotte</i>	26€
Truite , légumes de saison et sauce tandoori <i>Trout, seasonal vegetable and tandoori sauce</i>	27€
Saint-Jacques , poireaux brûlés, huîtres et sauce yuzu <i>Scallops, burnt leeks, oysters and yuzu sauce</i>	28€

DESSERTS - DESSERTS


Coco , en chocolat, mousse coco et cœur fruit de la passion <i>Coconut, chocolate, coconut mousse and passion fruit heart</i>	9€
Crème brûlée , aux pistaches vertes <i>Crème brulée with green pistachios</i>	8€
Charlotte , aux poires, génoise, bavarois et boudoirs <i>Charlotte, with pears, ladyfingers and bavarian cream</i>	9€
Figs , rôties et fraîches, crème de fève tonka et sablé Breton <i>Figs, roasted and fresh, tonka bean cream, Breton shortbread</i>	9€

MENU DU JOUR - DAILY LUNCH MENU

Disponible le midi du lundi au vendredi / Available for lunch Monday to Friday

Entrée & plat ou plat & dessert	26€
<i>Starter & main course or main & dessert</i>	
Entrée, plat & dessert	32€
<i>Starter, main course & dessert</i>	

LES INCONTOURNABLES - THE CLASSICS

Zoom burger	20€
<i>Steak Charolais, crème de camembert, tomate, salade, oignons caramélisés, Charolais steak, camembert cream, tomato, lettuce, caramelised onions,</i>	
Rigatoni au saumon à la citronnelle	18€
<i>Salmon rigatoni in a lemongrass sauce</i>	
Velouté d'oignons au lait de soja 	10€
<i>Onion velouté with soya milk</i>	
Pizza du chef	16€
<i>Chef's pizza</i>	
Salade César	16€
<i>Caesar salad</i>	
Club sandwich, poulet, bacon, tomates, œuf	16€
<i>Club sandwich, chicken, bacon, tomatoes, hard-boiled egg</i>	
Garnitures: frites fraîches, frites de patates douces, riz, légumes du moment	5€
Side dishes: french fries, sweet potato fries, rice, seasonal vegetables	

LES BOWLS - BOWLS / 17€

Océanie : riz, sauce coco, mangue, thon rouge, citron confit, chou pak choy, cœur de palmier,
Oceania : rice, coconut sauce, mango, red tuna, candied lemon, pak choy, palm heart

Europe : lentilles corail, sauce tomate cidre, carotte, champignon, betterave, chou-fleur, vitelotte
Europe : coral lens, cider tomato sauce, carrot, mushroom, beetroot, cauliflower, vitelotte

Asie : nouilles, sauce soja, wakamé, soja, bœuf mariné, sésame, edamame
Asia : noodles, soy sauce, wakame seaweed, marinated beef, sesame seeds, edamame

Amérique : quinoa, sauce cajun, épis de maïs, poulet, pécan, avocat, haricot rouge
America : quinoa, cajun spiced sauce, ears of corn, chicken, pecans, avocado, red beans

Afrique : riz, sauce tamarin-gingembre pimenté, poulet, banane plantain, patate douce, cacahuètes
Africa : rice, ginger and tamarind spiced sauce, chicken, plantain, sweet potato, peanuts