

Laissez le chef Alain Severe vous emmener dans un voyage culinaire autour du monde en utilisant les meilleurs produits de saison des fermes locales ou de France.

Notre menu change avec les saisons, mettant en lumière les produits qui sont actuellement cultivés par des partenaires locaux soigneusement choisis pour garantir des plats savoureux et éco-responsable.

ZOOM

GLOCAL DINING

Horaires d'ouverture: du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30 et du lundi au dimanche de 18h45 à 22h00

Allow Chef Alain Severe to take you on a global, culinary journey using the finest seasonal produce from local farms and around France.

Our menu changes with the seasons, shining a spotlight of whatever's currently being farmed by carefully chosen produce partners to ensure dishes are flavourful and sustainable.

A PARTAGER - TO SHARE

PLANCHE CHARCUTERIES 22€

Assortiment de charcuteries, pain de campagne
Range of cold cuts, country bread

PLANCHE FROMAGES 19€

Assortiment de fromages, pain de campagne
Range of cheeses, country bread

LES INCONTOURNABLES- THE CLASSICS

CLUB SANDWICH 23€

Club sandwich, volaille et poitrine de porc locale, tomate, œuf
Club sandwich, local chicken, bacon, tomato, hard-boiled egg

SALADE CÉSAR 19€

Salade César composée de sa volaille locale et anchois
Caesar salad with local chicken & anchovies

PIZZA MARGHERITA 19€

Pizza Margarita, rondelles de tomates & feuilles basilic
Margarita Pizza, tomato slices & basil leaves

BOWL *by Mohamed* 24€

Lentilles corail, bœuf mi-cuit, fèves edamamé, cœur de palmier, wakamé, maïs, rondelles de concombres, radis & vinaigrette coco
Red lentils, semi-cooked beef, edamame beans, heart of palm, wakame, corn, slices of cucumber, radish & coconut dressing

THE SIGNATURES

BURGER DU ZOOM *by Kevin* 24€

Steak Charolais local, cheddar, sauce sweet chili, compotée d'oignons, salade & cornichons
Local Charolais steak, cheddar, sweet chili sauce, onion compote, lettuce & pickles

RIGATONI POULET *by Halima* 27€

Rigatonis au poulet, crème de vieux parmesan aux deux champignons
Rigatoni with chicken, cream of old parmesan cheese & two mushrooms

LA CÔTE DE BOEUF 36€

Côte de bœuf Angus 500g, frites & sauce béarnaise
Angus Beef prime rib 500g, french fries & bearnaise sauce

PIZZA DU CHEF *by Oualid* 24€

Saumon fumé, champignons, olives & basilic
Smoked Salmon, mushrooms, olives & basil

RIGATONIS VÉGÉ *by Laura* 18€

Rigatonis & crème de vieux parmesan aux deux champignons
Rigatoni, cream of old parmesan cheese & two mushrooms

GARNITURES/SIDES 5€

Frites, légumes du moment, pâtes, salade
French fries, seasonal vegetables, pasta, salad

MENU ENFANT 13€

Au choix steak haché ou nuggets & une garniture
Choice of ground steak or nuggets & a side dish

ENTRÉES - STARTERS

L'OEUF PARFAIT *by J-C* 13€

Œuf parfait, lentilles corail, vinaigrette miel & moutarde
Red lentils, perfect egg, honey & mustard vinaigrette

LA COURGE *by Laura* 13€

Velouté de courge, Saint Jacques, graines de courge torrifiés & pain croustillant
Pumpkin cream, scallops, roasted pumpkin seeds & crispy bread

LE BOEUF *by Théo* 13€

Tartare de bœuf limousin, câpres à queue & croutons à l'ail
Limousin beef tartar, capers tail & garlic croutons

LE POIREAUX *by Kevin* 14€

Poireaux, haddock fumé, purée de betterave framboise & sauce vierge agrumes
Leeks, smoked haddock, raspberry beet purée & citrus sauce vierge

DESSERTS *by Maeva*

LA COCO *Dessert signature* 12€

Carré coco, mangue & condiments thai
Coconut square, mango & thai condiments

LE FINGER *Dessert signature* 12€

Finger citron & verveine
Lemon finger & vervain

LE CAFÉ GOURMAND 11€

Assortiment de desserts de la carte
Dessert range from the menu

PLATS - MAIN COURSES

LE VEAU *by Laura* 30€

Paleron de veau, pommes Anna, sauce miel romarin & éclats de châtaigne
Veal chuck, pommes Anna, honey rosemary sauce & bursts of chestnut

LA DORADE *by Mireilyn* 29€

Filet de dorade nacré, polenta crémeuse au parmesan & beurre blanc nantais
Pearly sea brim fillet, creamy polenta with parmesan & beurre blanc nantais

LE SUPREME *by Théo* 29€

Suprême de pintade basse température, miel thym, en croûte d'herbes, céleri deux façons (en purée et rôti) & sauce aux morilles
Guinea fowl supreme cooked in low temperature, honey thyme, herb crust, celeriac two ways (puree & roasted) & morel sauce

LE CABILLAUD *by Kevin* 30€

Cabillaud, nage de légumes oubliés, chou kale à l'ail & bouillon dashi
Cod, forgotten vegetables, kale with garlic & dashi broth

LE VEGETARIEN *by Mohamed* 24€

Pommes Anna, céleri deux façons (en purée et rôti), légumes oubliés & chou kale à l'ail
Pommes Anna, celeriac two ways (puree & roasted), forgotten vegetables & kale with garlic

LE BABA 9€

Baba ambré au thé Earl Grey & brunoise de poires
Earl Grey Tea amber baba & pear brunoise

LE BROWNIE 10€

Brownie au chocolat Valrhona, ganache au sirop d'érables & son florentin
Valrhona chocolate brownie, maple syrup & its florentin



Fait maison / Homemade



Option Végétarienne/ Vegetarian option

Prix TTC service Compris

Prix TTC service compris