

Nos Formules J/17

Midi ardoise

Du lundi au vendredi
midi uniquement

Entrée + Plat	17€90
ou Plat + Dessert	17€90
ou Entrée + Plat + Dessert	23€90
<hr/>	
Entrée	5€90
Plat	12€90
Dessert	5€90

Menu "Beurre Zinc"

Tous les jours midi/soir

Entrée + Plat	25€90
ou Plat + Dessert	25€90
ou Entrée + Plat + Dessert	32€90

Accord mets et vins
Accord disponible sur la carte

Menu "Confiance"

Tous les jours midi/soir

Kir ou cocktail sans alcool

Entrée	
Plat	
Dessert	
<hr/>	
2 Verres de vins	
Boisson chaude	

Menu "Morpion"

Boisson + Plat + Dessert

Soda, jus de fruits, sirop
à l'eau ou diabolo

Haché de boeuf
ou
Poisson du moment

11€

Glace
(vanille, chocolat, caramel, fraise)
Mini Riz au lait
Mini Gourmandise chocolat

Nos Planches

A-M-V 10-3-4 **LA FINE GUEULE**

Terrine du Beurre Zinc, chorizo ibérique, rosette, beurre demi-sel,
Morbier, Brebis, noix.... 1 à 2 personnes

A-M-V 10-3-4 **LA MORFALOU**

Terrine du Beurre Zinc, speck, chorizo ibérique, rosette,
beurre demi-sel, morbier, brebis, noix.... 3 à 6 personnes

Nos suggestions

FOIE GRAS MI-CUIT

Au Coteaux du Layon, Pain aux fruits secs, confiture d'oignons au vin
rouge

A-M-V 11-5-4

12€90

PLANCHA DE DORADE ROYALE

Risotto crémeux duo de pointes d'asperges crumble de Granapadano.

A-M-V 8-10-12

22€90

CÔTE DE BOEUF VBF Race a viande

Pour 2 personnes pièce de 1.1KG.

Servie avec un assortiment de sauces et ses pommes grenailles

A-M-V 2-3-4

69€00

Le Beurre Zinc

Menu signature

Du lundi au dimanche :

39€

Entrée :

Assiette de 6 huîtres n°3

Huitre de Cancale "idéalement situé dans la baie du Mont Saint- Michel saveur unique d'iode et de sel avec sa petite touche de noisette "

- 3 Mangué, citron Yuzu et granité à la coriandre
- 3 Nature vinaigre à l'échalote, citron

Plats au choix :

Canon d'Onglet de Boeuf race a viande au poivre

- Flambé au whisky frites maison ou pommes grenailles confites dans la graisse de canard poêlée de légumes de saison -sauces au choix

ou

Plancha de dorade Royale crème d'asperges

- Risotto crémeux duo de pointes d'asperges crumble de Granapadano

Moment crémeux à partager

Création dessert :

Craquants fruits rouges

- Coque de meringue;
- Confit fraise, framboise, cerise à l'hibiscus;
- Ganache montée chocolat blanc verveine;
- Sorbet cerise
- Fruits frais

Menu en trois temps 55€

(accords réalisés par notre sommelier d'exception)

Le Beurre Zinc!