

PLANCHES

VÉGÉTARIENNE □ 28€

Frites • Churros Sauce au Bleu • Olives Marinées
Risotto Forestier • Courgettes Pizza
Légumes croquants • Chips de Légumes

MÉDITERRANÉENNE □ 41€

Seiches à la Plancha • Chorizo à la Plancha
Accras de Morue • Rillettes de Sardines
Olives Marinées • Courgettes Pizza • Couteaux farcis
Tataki de Thon • Tortillas Saumon Epinard

FROMAGÈRE □ 28€

Crottin de Chavignol mariné • Manchego
St Marcellin Chaud sur toasts • Toasts Fourme & Miel
Camembert farci aux lardons fumés

ZOobar □ 32€

Frites • Brochette Rouget pommes de terre
Cabillaud pané • Ravioles aux cèpes
Tortillas Saumon Epinard • Chips de Légumes
Navettes au Saumon fumé artisanal

ASIATIQUE □ 33€

Nems Poulet • Seiches à la Plancha
Ventrèches de Thon sur Toast
Bœuf Thaï • Poulet au Marrons • Tataki de Thon

CARNIVORE □ 48€

Bœuf Épicé • Brochettes de Poulet Country
Chorizo à la Plancha • Charcuterie
Risotto Forestier • Poulet Pané • Croziflette Forézienne
Foie Gras maison sur pain d'épices

DU MOMENT □ 38€

Patatas Bravas • Foie Gras maison sur pain d'épices
Navettes au Saumon fumé artisanal • Couteaux farcis
6 Escargots de Bourgogne Farcis • Croziflette Forézienne
Cuisses de Cailles rôties aux raisins miel

□ **Place de cinéma** 5.50 €

Partenaire **Cinéma Le Camion Rouge & L'Alhambra**



restaurant
zoobar
[tapas]



Repartez avec votre
Doggy Bag

• Ouvert Midi et Soir •

Du Lundi au Samedi

• sauf samedi midi •



CARTE RESTAURANT À VOTRE DISPOSITION

- Saladier de salade (pour composer votre salade)..... 4.50 €

LÉGUMES

- Chips de Légumes..... 4.00 €
- Churros de pomme de terre au Bleu..... 6.00 €
- Courgettes Pizza..... 4.00 €
- Petite Frites..... 3.00 €
- Grande Frites..... 5.00 €
- Croziflette Forézienne..... 5.00 €
- Légumes Croquants..... 4.00 €
- Patatas Bravas (à notre façon)..... 4.00 €
- Ravioles aux Cèpes..... 4.50 €
- Risotto Forestier..... 4.50 €

POISSONS

- Accras de Morue..... 4.50 €
- Cabillaud Pané..... 5.50 €
- Tortillas Saumon Epinard..... 4.00 €
- Brochettes Rouget pommes de terre..... 6.00 €
- 6 Escargots de Bourgogne farcis..... 5.00 €
- Navettes au Saumon fumé artisanal..... 6.50 €
- Rillettes de Sardines..... 6.00 €
- Tataki de Thon..... 7.00 €
- Seiches à la Plancha..... 5.00 €
- Couteaux farcis..... 5.00 €
- Ventrèches de Thon sur Toasts..... 4.00 €

VIANDES

- Tartine Italienne, Speck, Mozza, Roquette, Pistou, Parmesan... 7.00 €
- Bœuf épicé à la Plancha..... 6.00 €
- Foie Gras maison sur pain d'épices..... 7.00 €
- Brochettes de Poulet Country..... 4.00 €
- Chorizo à la Plancha..... 4.50 €
- Cuisses de Cailles rôties aux raisins miel.... 6.00 €
- Pata Negra "Bellota" 100g (48 mois)..... 19.50 €
- Minis Croques..... 4.00 €
- Nems Poulet..... 4.50 €
- Planche de Charcuterie..... 12.00 €
- Poulet aux marrons..... 6.50 €
- Poulet Pané..... 5.00 €

FROMAGES

- Camembert rôti farci aux lardons fumés..... 7.50 €
- Croustillants de Chèvre..... 4.00 €
- Manchego (Fromage de Brebis)..... 4.00 €
- Toasts Fourme & Miel..... 4.50 €
- Crottin de Chavignol mariné..... 6.00 €
- St Marcellin Chaud sur toasts..... 6.00 €

SUCRÉS

- Churros fourrés au chocolat..... 5.00 €
- Planche Tapas Sucrées "Le Nelson" (les 6)..... 8.00 €

INSECTES

- Mix..... 10.00 €
 - Molitors ail & fines herbes • Molitors sésame & cumin •
 - Grillons oignons fumé barbecue •

BOITES sur place ou à emporter

- Le Criquet poivre & tomates séchées 10g... 7.50 €
- Le Criquet curry fruité 10g..... 7.50 €
- Le Criquet paprika 10g..... 7.50 €
- Le Criquet à la Grecque 10g..... 7.50 €
- Le Criquet sel & vinaigre 10g..... 7.50 €
- Le Grillon oignon grillé BBQ 14g..... 8.00 €
- Le Grillon mangue douce 14g..... 8.00 €
- Le Grillon café moka 14g..... 8.00 €
- Le Ver Molitor ail & fines herbes 18g..... 7.50 €
- Le Ver Molitor thym & origan 18g..... 7.50 €
- Le Ver Molitor sésame & cumin 18g..... 7.50 €
- Le Ver Molitor Caramel beurre salé 18g..... 7.50 €
- Le Ver Buffalo spicy chilli 18g..... 7.50 €
- Le Ver Buffalo aigre douce & oignons 18g... 7.50 €
- Le Ver Buffalo spéculos 18g..... 7.50 €

Des Questions ?

D'où viennent nos insectes ? Ils sont exclusivement élevés aux Pays-Bas, dans des fermes spécialisées depuis plus de 30 ans dans la production d'insectes, garantissant ainsi qualité, traçabilité et contrôle.

Comment sont abattus les insectes ? Les insectes sont abattus par un procédé de surgélation qui abaisse très rapidement la température et tue ainsi les insectes en les plongeant en léthargie, procédé est indolore et rapide.

Que mangent les insectes ? Les molitors (également appelés vers de farine) vivent à l'état naturel dans les farines végétales. Les criquets quant à eux se nourrissent de plantes, feuilles et tiges diverses dans leur milieu naturel. Nos insectes sont exclusivement élevés à partir de farine végétale non-OGM, légumes non-OGM et jeunes pousses de blé non-OGM.

Quelles sont les qualités nutritionnelles des insectes ? Les insectes sont naturellement riches en protéines, minéraux et vitamines, et pauvres en lipides et sucres.

Comment cela se mange-t-il ? Rien de plus simple, les insectes sont prêts à être croqués ! Ils sont déjà assaisonnés et croustillent sous la dent, ils peuvent même venir agrémenter une salade.

Les risques allergènes ? Leurs carapaces contiennent de la chitine, tout comme l'exosquelette des insectes. Il est donc fortement déconseillé aux personnes allergiques aux crustacés de consommer des insectes comestibles.

Les risques allergènes ? Une boîte de criquets contient 10 grammes de criquets (environ 13 criquets) ce qui satisfera de 2 à 3 personnes, voire plus pour les non-initiés. Les boîtes de molitors contiennent quant à elles, 18 grammes, pour 2 à 3 personnes également.