

PLANCHES

restaurant
zoobar
[tapas]

■ VÉGÉTARIENNE 38€

Pommes de terre "Pizza" tomate

St Marcellin chaud sur Toasts • Risotto Forestier
Wok de Légumes croquants • Chips de Légumes
Crottin de Chavignol mariné • Cornet de Frites
Toasts Fourme & Miel

■ DU BOUCHER 39€

Mini Tartare de Bœuf "Salers" au couteau
Bœuf épicé à la Plancha • Boulettes de Bœuf
Maki de Foie Gras • Cornet de Frites
Charcuterie

■ MÉDITERRANÉENNE 42€

Seiches à la plancha

Minis Croques Saumon • Tataki de Thon
Gambas au Chorizo • Beignets de Morue
Olives Marinées • Cabillaud pané
Salade de Perles Provençales

■ ITALIENNE 41€

Antipastis de légumes confits et jambon de Parme
Pommes "Amandine" farcies carbonara
Mini lasagne de Bœuf • Risotto Forestier
Olives Marinées • Tartine Italienne
Charcuterie

■ ASIATIQUE 28€

Wok de légumes croquants
Salade de Perles Provençales
Nems Poulet • Seiches à la plancha
Poulet au Curry • Tataki de Thon

■ ZOOBAR 33€

Fricassée de Volaille aux Morilles
6 Escargots de Bourgogne • Minis Croques
Camembert farci aux Lardons & Oignons
Risotto Forestier
Salade de Perles Provençales



• Ouvert Midi & Soir •
Du Lundi au Samedi
• sauf samedi midi •

Pas de **gaspillage**
repartez
avec votre

*Doggy
Bag*



SALADE

- Saladier de Salade (Pour composer votre salade) 4.50€

VIANDES

- Bœuf épicé à la plancha 5.00€
- Boulettes de Bœuf légèrement épicées 5.00€
- Fricassée de Volaille aux Morilles 7.00€
- Maki de Foie Gras 8.00€
- Minis Croques 4.00€
- Mini lasagnes de Bœuf 6.00€
- Mini tartare de Bœuf "Salers" au couteau par nos soins 5.00€
- Nems Poulet 5.00€
- Pata Negra "Bellota" 100g (48 mois) 19.50€
- Planche de Charcuterie 12.00€
- Poulet sauce Curry 6.00€
- Tartine Italienne Speck, mozza, roquette, pistou, parmesan 6.50€

POISSONS

- 6 Escargots de Bourgogne 5.00€
- Beignets de Morue 4.50€
- Cabillaud pané 5.50€
- Gambas au Chorizo 8.00€
- Minis Croques Saumon 6.00€
- Seiches à la plancha 5.50€
- Tataki de Thon 7.00€

LÉGUMES

- Antipastis de légumes confits et jambon de Parme 6.00€
- Chips de Légumes 4.00€
- Cornet de frites 4.50€
- Wok de légumes croquants 4.00€
- Pommes "Amandine" farcies carbonara 5.00€
- Pommes de terre "pizza" tomate 5.00€
- Ravioles aux Morilles 5.50€
- Risotto Forestier 4.50€
- Salade de Perles Provençales 4.50€

FROMAGES

- Camembert farci aux lardons & oignons 7.50€
- Crottin de Chavignol mariné 6.00€
- St Marcellin chaud sur Toasts 6.00€
- Toasts Fourme & Miel 4.50€

SUCRÉS

- Churros au Nutella 5.00 €
- Gauffre de Bruxelles Nutella Chantilly 5.00 €
- Planche Tapas Sucrées "Le Nelson" (les 6) 8.00 €
- Place de cinéma 5.50 €

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

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.

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.

Quelle quantité par personne ? 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.