

oti Zandoli

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

À PARTAGER

L'Accras 8€

Accras de morue, sauce chien

La Gambas 14€

Gambas en tempura, sauce sweet chili

L'Os à moelle 14€

Os à moelle et toast persillade

Le Tacos 15€

Poulet Boucané et fromage frais Marjolais, coulis de tomate ailé

Le Foie gras 18€

Foie gras mi-cuit au rhum vieux, maracuja, confit d'oignon aux fruits rouges

LES ENTRÉES

La Langouste 18€

Raviole de langouste fumée, lait de coco aux épices, mayonnaise au wasabi

Le Canard 16€

Pain Bao, effiloché de canard et canard fumé, mayonnaise wasabi et coulis de piment coréen, pickles à la grenadine

La Burrata 16€

Burrata, soupe de tomate et piment végétarien, salsa verde, croutons



LES PLATS

Le Chatrou 32€

Chatrou grillé, linguines en persillades, palourdes, crème d'ail

Le Lambi 36€

Lambi grillé, risotto à l'encre de seiche et agrumes, sauce créole et leche de tigre

Le Loup 32€

Loup des caraïbes, salsa verde, caviar d'aubergine aux herbes, légumes confits, coulis acidulé

Le Bœuf 36€

Filet de bœuf , frites maison , sauce roquefort, poivre ou beurre maître d'hôtel (**supplément foie gras 6€**)

Le Canard 35€

Canard en deux façons, effiloché et magret fumé aux herbes et aux sésames, champignons en texture et pesto de roquette

À PARTAGER

Le Bœuf 80€

Pièce de bœuf à partager, frites maison, sauce roquefort, poivre, beurre maître d'hôtel



MENU TI MOUN (-10ANS) 16€

Burger de boeuf.

fromage coulant, ketchup, tomates, salade
Gaufres de pomme de terre ou frites

OU

Poulet pané

ketchup, chips de patates douces.
Gaufres de pomme de terre ou frites

Crème brûlée

LES DESSERTS

Le Fromage 15€

Fromages de la ferme marjolaits , chutney du moment

Le Fruit 13€

Crème aux fruits rouges, éclats de spéculoos

La Crème brûlée 13€

Crème brûlée à la vanille

Le Chariot du pâtissier 15€

Pâtisserie du moment