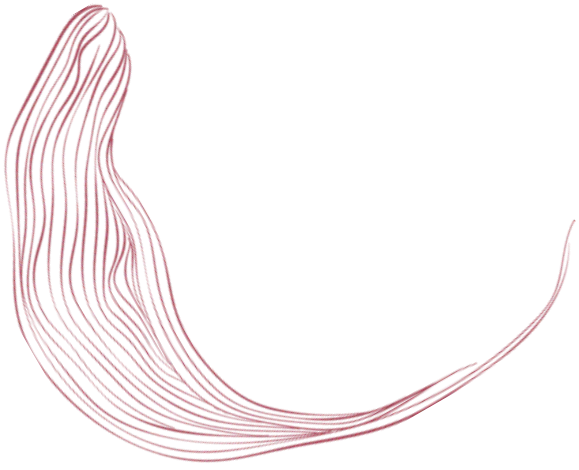
ô ti Zandoli

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Menu

By Julien Fournet



ô ti Zandoli

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

À PARTAGER

L'Accras 9€

Accras de morue, sauce chien

La Gambas 14€

Gambas en tempura, sauce sweet chili

Le Tataki 16€

Tataki de boeuf, stracciatella, pistaches et pesto de roquette

Le Tacos 15€

Poulet Boucané et fromage frais Marjolaits, 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 confit et grillé à l'asiatique, mousseline de pomme de terre au wasabi, légumes confits au sésame, sauce chimichurri

Le Lambi 36€

Lambi à la flamme, riz frit aux palourdes et émulsion basilic citron, sauce chien

Le Loup 32€

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

Le Boeuf 36€

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

Le Veau 33€

Pavé de veau en croûte d'herbes, crème forestière, champignons du Robert en persillade et pommes darphin

À PARTAGER

Le Bœuf 80€

Pièce de bœuf à partager, frites maison, sauce roquefort, poivre, bordelaise, 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, 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