



Food & Share

Restaurant à tapas chics d'inspiration méditerranée et world fusion mediterranean and world fusion chic tapas restaurant

LE Z BAR DE LA MER raw seafood tapas

Tiradito de thon, sauce ponzu et crème d'ail tuna tiradito, ponzu sauce and garlic cream	11 €
Ceviche de loup traditionnel, patate douce, maïs, oignon rouge traditional ceviche with seabass, sweet potato, corn and red onion	12 €
Ceviche de daurade façon grecque, concombre, tomate, féta et olives seabream ceviche greek way, cucumber, tomato, olives and feta cheese	13 €
Huîtres fines de claire n°3 x 3pces oysters fines de claire n°3 x 3pces	11 €
Huîtres, pêche en condiment et poivre de sichuan x3pces oysters, peach condiment, sichuan pepper	13 €

LES Z TAPAS DE LA TERRE meat tapas

Filets de poulet croustillant, sauce fromage blanc, moutarde et citron crispy chicken tenders, fromage blanc sauce with mustard and lemon	11 €
Cochon effiloché, légumes croquants, kimchi et cacahuètes pulled pork crunchy vegetables, kimchi and peanuts	12 €
Tartare de boeuf, citron, parmesan, tomates séchées, olives beef tartar, lemon, parmesan, dry tomato, olives	12 €
Faux-filet de boeuf façon larmes du tigre beef sirloin thai way	15 €
Côtelettes d'agneau grillées, jus au thym et ail en chemise grilled lamb cutlets, thyme meat juice, confit garlic	14 €

LES Z TAPAS VEGETARIENNES vegetarian tapas

Mousse d'avocat, oignons rouges, grenade et coriandre avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegranate	7 €
Risotto snacké, émulsion de scamorza pan fried risotto, scamorza emulsion	8 €
Poêlée de courgettes de Nice basket of local zucchinis	8 €
Purée de pomme de terre au beurre demi-sel potato purée with salty butter	7 €
Burrata, tomates, fraises et citron vert burrata, tomatoes, strawberries and lime	12 €

LES Z TAPAS DE LA MER cooked seafood tapas

Cromesquis de poisson, coulis de tomate et gingembre fish and mashed potato croquette, tomato and ginger coulis	9 €
Filet de daurade, sauce vierge seabream fillet, local olives, dried tomatoes, pines and spring onions	12 €
Gambas à la plancha, Z sauce shrimps à la plancha, Z sauce	12 €
Tataki de thon, sauce onctueuse wasabi, salade d'herbes tuna tataki, smooth wasabi sauce, fresh herbs salad	13 €

LES TOASTS toasted breads

Le Pan con tomate traditionnel traditional spanish toasts with tomatoes and garlic	7 €
Focaccia, jambon blanc truffé, straciatella Focaccia with truffled cooked ham and straciatella cheese	11 €

LES Z FROMAGES cheeses

Saint Marcellin rôti aux herbes roasted saint marcellin cheese - warm	8 €
Brie de Meaux à la truffe brie de meaux with truffle	9 €
Assiette de 3 fromages assortis assorted cheese plate	12 €

LES Z CHARCUTERIES deli meats

Lonzo corsican dried pork fillet	7 €
Jambon Serrano affiné 18 mois serrano ham 18 months old	7 €
Jambon blanc truffé truffled cooked ham	8 €
Jambon Ibérique de Bellota Iberian Bellota ham	23 €

LES MENUS A PARTAGER

MENU PARTY
39 € par personne
10 TAPAS A PARTAGER POUR 2

OU

MENU DECOUVERTE
56 € par personne
13 TAPAS A PARTAGER POUR 2

LES Z TAPAS SUCREES sweet tapas

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé et cacahuètes french toast, salty butter caramel and peanuts	8 €
Fondant au chocolat sans farine, ganache montée like a chocolate fondant, whipped cream	8 €
Crème brûlée à la pistache crème brûlée with pistachio	8 €
Pêches et abricots rôtis, crumble et glace vanille roasted peach and apricot, crumble and vanilla ice cream	8 €



MENU PARTY

10 tapas à partager pour 2
(soit 5 tapas par personne)

39 €
p/pers

Mousse d'avocat, oignon rouge, coriandre et grenade
avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegranate

Lonzo corse
corsican dried pork fillet

Tiradito de thon, sauce ponzu et crème d'ail
tuna tiradito, ponzu sauce and garlic cream

Le Pan con tomate traditionnel
traditional spanish toasts with tomatoes and garlic

Filet de daurade, sauce vierge
seabream fillet, local olives, dried tomatoes, pines and spring onions

Filets de poulet croustillant, sauce fromage blanc, moutarde et citron
crispy chicken tenders, fromage blanc sauce with mustard and lemon

Effiloché de cochon, légumes croquants, kimchi et cacahuètes
pulled pork crunchy vegetables, kimchi and peanuts

Purée de pomme de terre au beurre demi-sel
potato purée with salty butter

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé et cacahuètes
french toast, salty butter caramel and peanuts

Fondant au chocolat sans farine, ganache montée
like a chocolate fondant, whipped cream

MENU DECOUVERTE

13 tapas à partager pour 2
(soit 6 et 1/2 tapas par personne)

56 €
p/pers

Mousse d'avocat, oignon rouge, coriandre et grenade
avocado mousse, red onions, fresh coriander, pomegranate

Jambon Serrano affiné 18 mois
serrano ham 18 months old

Ceviche de loup traditionnel, patate douce, maïs, oignon rouge
traditional ceviche with seabass, sweet potato, corn and red onion

Cromesquis de poisson blanc, coulis de tomate et gingembre
white fish and mashed potato croquette, tomato and ginger coulis

Le Pan con tomate traditionnel
traditional spanish toasts with tomatoes and garlic

Focaccia, jambon blanc truffé, straciatella
focaccia with truffled cooked ham and straciatella cheese

Tataki de thon, sauce onctueuse au wasabi, salade d'herbes
tuna tataki, onctuous wasabi sauce, fresh herbs

Gambas à la plancha, Z sauce
shrimps à la plancha, Z sauce

Faux-filet de boeuf façon larmes du tigre
pulled pork bao, crunchy vegetables, kimchi and peanuts

Poêlée de courgettes de Nice
basket of local zucchinis

Risotto snacké, émulsion de scamorza
pan fried risotto, scamorza emulsion

Crème brûlée à la pistache
creme brulee with pistacchio

Pêches et abricots rôtis, crumble et glace vanille
roasted peach and apricot, crumble and vanilla ice cream