



Food & Share

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

Z LE Z BAR DE LA MER raw seafood tapas	
Tiradito de saumon, crème céleri, sucrine, shiso pourpre Salmon tiradito, celery cream, sucrine lettuce, purple shiso	11€
Ceviche de loup traditionnel, butternut, noisette, granité butternut Traditional sea bass ceviche, butternut squash, hazelnut, butternut granita	12€
Ceviche de thon, kimchi épicé, leche sésame, wasabi Tuna ceviche, spicy kimchi, sesame leche, wasabiheese	13€
Huîtres fines de claire n°3 x 3pces Oysters fines de claire n°3 x 3pces	11€
Huîtres, granité kalamansi, orange sanguine, sarrasin croustillant x3pce Oysters with kalamansi granita, blood orange, and crispy buckwheat x 3pce	13€

Z LES Z TAPAS DE LA TERRE meat tapas	
Filets de poulet tandoori croustillants, sauce yaourt cacahuète Crispy tandoori chicken fillets, peanut yogurt sauce	10€
Ramen, poitrine de cochon caramélisé, légumes noma Ramen, caramelized pork belly, noma vegetables	12€
Sauté d'agneau façon tajine, pois cassé et citron noir d'Iran Lamb sauté tajine style, split peas and Iranian black lemon	12€
Faux-filet de boeuf façon larmes du tigre Beef sirloin thai way	15€
Magret de canard, fruits rôtis de saison, sauce miel moutarde à l'ancienne Duck breast, roasted seasonal fruits, old-fashioned honey mustard sauce	14€

Z LES Z TAPAS VEGETARIENNES vegetarian tapas	
Panisse, basilic, parmesan Panisse, basil, parmesan	7€
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 butternuts et potimarrons rôtis, thym, romarin Pan-seared roasted butternut squashes and red kuri squashes, thyme, rosemary	9€
Purée de pomme de terre, jus de viande, champignon truffe et beurre demi-sel Mashed potatoes with semi-salted butter, meat jus, truffled mushrooms	10€
Courgettes rôties au miso, sauce vierge, grenade, feta et coriandre Roasted zucchini with miso, sauce vierge, pomegranate, feta, and coriander	8€

Z 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 kiwi courgette Sea bream fillet, kiwi zucchini sauce vierge	12€
Gambas à la plancha, Z sauce Shrimps à la plancha, Z sauce	12€
Tataki de saumon, chips de crevettes, sauce onctueuse miso Salmon tataki, shrimp chips, creamy miso sauce	13€

Z LES TOASTS toasted breads	
Focaccia, chèvre frais, salade d'épinards, noix et crème balsamique Focaccia, fresh goat cheese, spinach salad, walnuts, and balsamic cream	9€
Focaccia, jambon blanc truffé, straciatella Focaccia with truffled cooked ham and straciatella cheese	11€

Z 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€

Z 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 VEGETARIEN
32€ par personne
9 TAPAS A PARTAGER POUR 2

OU

MENU PARTY
40€ par personne
9 TAPAS A PARTAGER POUR 2

OU

MENU DECOUVERTE
59 € par personne
12 TAPAS A PARTAGER POUR 2

Z LES Z TAPAS SUCREES sweet tapas	
Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé et cacahuètes French toast, salty butter caramel and peanuts	8€
Financier, ganache montée chocolat blanc Valrhona, fenouils confits et réglisse Financier, Valrhona white chocolate whipped ganache, candied fennel, and licorice	8€
Carpaccio de kiwi, fromage blanc, crumble amande, granité kiwi, chimichurri de basilic Kiwi carpaccio, fromage blanc, almond crumble, kiwi granita, basil chimichurri	9€
Mousse au chocolat Valrhona, crumble cacao, disque glacé Açaï, pépite de fraise, sorbet fruits rouges Valrhona chocolate mousse, cocoa crumble, Açaï ice disk, strawberry bits, red fruit sorbet	9€



MENU PARTY

9 tapas à partager pour 2
(soit 4 et 1/2 tapas par personne)

40 €
p/pers

Lonzo corse
corsican dried pork fillet

Tiradito de saumon, crème céleri, sucrose, shiso pourpre
Salmon tiradito, celery cream, sucrose lettuce, purple shiso

Focaccia, chèvre frais, salade d'épinards, noix et crème balsamique
Focaccia, fresh goat cheese, spinach salad, walnuts, and balsamic cream

Filet de daurade, sauce vierge kiwi courgette
Sea bream fillet, kiwi zucchini sauce vierge

Filets de poulet tandoori croustillants, sauce yaourt cacahuète
Crispy tandoori chicken fillets, peanut yogurt sauce

Ramen, poitrine de cochon caramélisé, légumes noma
Ramen, caramelized pork belly, noma vegetables

Purée de pomme de terre, jus de viande, champignon truffe
et beurre demi-sel
Mashed potatoes with semi-salted butter, meat jus, truffled mushrooms

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

Mousse au chocolat Valrhona, crumble cacao, disque
glacé Açaï, pépite de fraise, sorbet fruits rouges
Valrhona chocolate mousse, cocoa crumble, Açaï ice disk, strawberry bits, red fruit sorbet

MENU VEGETARIEN

8 tapas à partager pour 2
(soit 4 tapas par personne)

32€
p/pers

Panisse, basilic, parmesan
Panisse, basil, parmesan

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

Focaccia, chèvre frais, salade d'épinards, noix et crème balsamique
Focaccia, fresh goat cheese, spinach salad, walnuts, and balsamic cream

Poêlée de butternuts et potimarrons rôtis, thym, romarin
Pan-seared roasted butternut squashes and red kuri squashes, thyme, rosemary

Purée de pomme de terre, champignon truffe et beurre demi-sel
Mashed potatoes with semi-salted butter, meat jus, truffled mushrooms

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

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

Mousse au chocolat Valrhona, crumble cacao, disque
glacé Açaï, pépite de fraise, sorbet fruits rouges
Valrhona chocolate mousse, cocoa crumble, Açaï ice disk, strawberry bits, red fruit sorbet

MENU DECOUVERTE

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

59 €
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, butternut, noisette, granité butternut
Traditional sea bass ceviche, butternut squash, hazelnut, butternut granita

Cromesquis de poisson, bisque épicée
Fish cromesquis, spicy bisque

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

Ramen, poitrine de cochon caramélisé, légumes noma
Ramen, caramelized pork belly, noma vegetables

Tataki de saumon, chips de crevettes, sauce onctueuse miso
Salmon tataki, shrimp chips, creamy miso sauce

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

Faux-filet de boeuf façon larmes du tigre
beef sirloin thai way

Courgettes rôties au miso, sauce vierge, grenade, feta et coriandre
Roasted zucchini with miso, sauce vierge, pomegranate, feta, and coriander

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

Financier, ganache montée chocolat blanc Valrhona,
fenouils confits et réglisse
Financier, Valrhona white chocolate whipped ganache, candied fennel, and licorice

Carpaccio de kiwi, fromage blanc, crumble amande,
granité kiwi, chimichurri de basilic
Kiwi carpaccio, fromage blanc, almond crumble, kiwi granita, basil chimichurri



NOS MENUS