

Salades

Caesar Poulet 18.90
Salade, aiguillettes de poulet, croûtons, tomates cerises,
copeaux de parmesan, oignons rouges, sauce caesar

Mango-saumon 21.00
Salade, saumon bomlo* rôti, mangue, tomates cerises
avocat, oignons rouge, sauce miel épice, graines de wasabi

Asiatique 21.00
Nouilles, tomates cerises, choux rouge, fèves, avocat, crevettes
marinées, noix de cajou et cacahuètes grillées, oignons rouges,
sésame pavot

Hacienda 20.50
Salade, avocat, poivrons, samoussas de légumes, pépites jalapeños,
chorizo grillé, tomates cerises, oignons rouges, sauce salsa

Campagnarde 20.50
Salade, tomates cerises, champignons, comté, fourme d'ambert,
oeuf parfait, oignons rouges

Salade de Poulpe 21.00
Poulpes en persillade, chou chinois, tomates cerises, choux rouge,
chorizo grillé, haricots mungo, poivrons, oignons rouges

Assiette du champsaur 19.90
Salade, 4 tourtons et 4 ravioles du champsaur,
jambon cru, tomme du pays, miel

Salade aux légumes rôtis 19.90
Salade, tomate cerises, légumes rôtis de saison, riz vénéré,
noix de cajou, avocats, chou rouge, oignons rouge, sirop d'érable



Tartares

Notre viande de boeuf est d'origine française. Nos tartares sont préparés au couteau, accompagnés de salade et de frites maison.

	Classic 200gr	XL 260gr
Tartare Charolais Traditionnel *(au couteau)* 200g env. assaisonnement maison	22.00	25.50
Tartare Charolais Italien *(au couteau)* 200g env. assaisonnement maison, parmesan, pesto	22.00	25.50
Tartare Saumon Bomlo* 200g env. assaisonnement maison	22.90	

Tous changement de garniture : supp. de 2.00€
Nos tartares ne peuvent pas être poêlés

* **Le Saumon Bømlo est considéré comme l'un des meilleurs saumons au monde**

Élevé dans les eaux pures de Norvège, sur l'île de Bømlo, Les parcs d'élevage contiennent 1 % de poissons pour 99 % d'eau, l'alimentation est sans OGM, sans antibiotiques et sans farines animales terrestres

Burgers

Pour nos burgers, nos steaks hachés frais de boeuf de 150 gr sont d'origine française.
Ils sont accompagnés de frites maison et salade. Tout changement de garniture 2.00€
Tout ingrédient supplémentaire ou sauce supplémentaire: 2.00 €



	Simple 150gr	Double 300gr
Burger Classique Bun's brioché, Steak haché, cheddar, bacon, oignons frits, tomate, salade, sauce burger maison	19.50	22.50
Burger Rösti Raclette Bun's brioché, Steak haché, bacon, galette de pomme de terre, fromage à raclette à l'ail des ours oignons frits, tomates, salade, sauce burger maison	20.90	23.90
Burger Pulled Pork Bun's brioché, effiloché de porc, nappé de cheddar fondu oignons frits, , julienne de légumes, salade, tomates, sauce barbecue	20.90	
Burger Basque Bun's brioché, effiloché de canard, tomme de brebis, oignons frits, tomates, salade, mayonnaise miel epice	20.90	
Burger Montagnard Bun's brioché, Steak haché, bacon, St Marcellin, salade, tomate, oignons frits, miel	20.90	23.90
Burger forestier Bun's brioché, Steak haché, cheddar, bacon, oignons frits, salade, tomates, nappé de sauce aux cèpes maison	20.90	23.90
Burger Poulet Croustillant Bun's brioché, Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, cheddar, bacon, oignons frits, salade, tomate, sauce béarnaise maison	20.90	23.90
Burger Végétarien Bun's brioché, Steak de soja, oignons frits, tomate, salade, légumes maison	20.90	23.90
		Triple 450 gr
Burger DC 3 Bun's brioché, triple steak haché, triple cheddar, triple bacon, oignons frits, tomates, salade, sauce burger maison		25.90

Pour les amateurs!!!

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chéques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chéques Vacances Prix nets TTC.

Les Woks

Wok au Thon mi-cuit 23.90
Mi cuit de thon sashimi mariné, nouilles, fèves edamame, sésames, julienne de légumes, pousses de soja, sauce chimichurri

Wok au Poulet 22.90
Aiguillettes de poulet marinées, nouilles, fèves edamame julienne de légumes, pousses de soja, sauce chimichurri

Wok végé 21.90
Nouilles, fèves edamame, légumes rôtis de saison, julienne de légumes, pousses de soja, sauce chimichurri





Poissons

St jacques et langoustines 23.90
Raviolini farcis aux st jacques et queues de langoustines décortiquées, tartare de legumes, bisque de poisson maison

Mi-cuit de thon sashimi sauvage 24.90
240gr env. Enrobé de sésame et pavot, risotto safrané et légumes du jour

Filet de Dorade sauce vierge 24.90
200gr env. risotto safrané et légumes du jour

Grand Duo Marin 32.90
Crevette Cameron rôtie (160g env), Poulpes en persillade (140g), risotto safrané et légumes du jour, bisque de poisson maison

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chéques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chéques Vacances Prix nets TTC.

Viandes



Entrecôte 25.90
300 g env , frites maison et salade

Souris d'Agneau 26.90
300g env Polenta crémeuse et légumes

Escalope Milanaise 24.90
Escalope de veau panée de 230g environ
linguines sauce bolognaise

Escalope Saltimbocca 26.90
300g env Escalope de veau panée, jambon cru, sauce tomate, mozzarella,gratinée au four linguines sauce bolognaise

Mille-feuille de poulet et d'aubergines 24.90
Aubergines panées, éffiloché de poulet nappé d'une crème au parmesan maison, linguines et salade

Magret de Canard aux pommes sauce miel 25.90
300g env Polenta crémeuse et légumes

Filet de boeuf 29.90
220 g environ, gratin dauphinois maison, légumes

Filet de boeuf Gourmand 33.90
220 g env, viande française, foie gras maison, nappé d'une sauce aux cépes, accompagné de légumes et gratin dauphinois maison

Pour nos Viandes les cuissons à point et bien cuit 10 min env.

Nos Garnitures :

Frites maison, Salade verte, Linguines, Polenta crémeuse, gratin dauphinois maison, Légumes du jour,

Nos Sauces maison :

Roquefort, Bearnaise, Cépes

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chéques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chéques Vacances Prix nets TTC.

Menus



Menu Drop Zone

Mi-cuit de Foie Gras maison
confiture de figues et pain brioché
ou
Salade champsaurine
(salade , tourtons, ravioles, jambon cru
tomates, oignons)
ou
Assiette de saumon Gravlax

****

Mille-feuille de poulet et aubergines
panées, crème au parmesan
ou
Filet de Dorade
ou
Escalope de veau Milanaise
ou
Magret de canard aux pommes

****

Desserts au Choix

(Tout les desserts de la carte,
+2€ café gourmand)

Boissons non comprises

44.90 €

Plat du jour

17.50 €

Dessert du jour

7.50 €

Du Mardi au vendredi
Uniquement le midi

Quantité Limitée

Boissons non comprises

Menu enfant

Jusqu'à 10 ans

Steack haché
ou
Nuggets frites
ou
Pâtes
(bolognaise ou beurre)
+
Glace fantaisie ou compote
ou Gaufre au Nutella®

Boissons non comprises

12.50 €

Il ne sera consenti aucun changement dans les menus

Une carte des allergènes est à votre disposition
L'établissement n'accepte pas les chéques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chéques Vacances Prix nets TTC.

Desserts Maison

Nos desserts sont fabriqués sur place par notre pâtissier(re)



Brioche perdue aux pommes 8.50
Brioche façon pain perdu, Pommes caramélisées, sauce caramel beurre salé maison, crème anglaise, glace vanille

Finger citron meringué 8.50
Biscuit, crèmeux citron, meringue italienne

Cheesecake pistache 8.00
Brisure de pistache et petit beurre, cheesecake, nappage pistache

Moelleux au chocolat 15 min env 8.00

Pain d'épice Perdu pomme canelle 8.50
Pain d'épice façon pain perdu, pommes cuites au four saupoudrées de canelle, sirop d'érable, glace aux noix

Tiramisu 8.00
Biscuits cuillères, café, mascarpone, cacao

Profiteroles 8.50
3 choux maison garnis de glace vanille, chocolat chaud maison, brisure de cookies

Assiette de fromages 9.00
et salade verte

Café ou Thé Gourmand 9.90
1 Café ou 1 thé accompagné d 'un assortiment de 3 minis desserts maison



Café Affogato

Un espresso coulé au cœur d'une généreuse glace vanille, qui fond doucement pour créer une onctueuse gourmandise, sublimée de chantilly et de cacao.

6.50 €

Nos Cafés et Thés gourmand sont variés et tous différents, ils sont composés de desserts faits maison.

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chéques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chéques Vacances Prix nets TTC.

Les Glaces

Glaces 9.90

Coupe Daim®
Noisette, vanille, caramel beurre lsigny, brisure de Daim,
sauce caramel beurre salé maison, chantilly

Dame blanche
3 Boules vanille, chocolat chaud maison, chantilly

Les liégeois
Café ou chocolat ou caramel beurre lsigny,
1 vanille, 2 café ou 2 chocolat ou 2 caramel, chantilly

Coupe Cookie
Vanille, chocolat Valrhona, caramel beurre lsigny, brisure de cookie
chocolat chaud maison, chantilly

L'écureuil
Nougat, marron, vanille, crème de marron, noisettes entiéres, chantilly

Coupe Automne
2 Boules noix , 1 boule speculoos, pommes caramelisées, chantilly

Chouchou
Cacahuète, Vanille, caramel beurre lsigny, chouchou, sauce caramel
beurre salé maison, chantilly



Glaces Alcools 11.90

L'Alpine
2 Boules génépi, avec génépi

Colonel
2 Boules citron vert, vodka

After eight
Menthe-chocolat, chocolat Valrhona, get 27

Antillaise
Mangue, ananas, rhum arrangé maison

Les Coupes

Coupe 2 boules	5.50
Coupe 3 boules	7.00
Supplément	1.50

Chantilly, chocolat chaud, coulis.

GLACES DES ALPES
maître artisan

Glaces

Vanille , Chocolat Valrhona, Coco, Café ,Cacahuète, Marron, Menthe-chocolat, Génépy, Noisette, Caramel beurre lsigny, Nougat Montélimar, Pistache, Noix, speculoos

Sorbets

Ananas, Mangue, Clémentine corse, Citron Jaune, Citron Vert, Fraise, Framboise, Cassis

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chéques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chéques Vacances Prix nets TTC.

Le DROP ZONE Tallard

Dans notre établissement, par respect pour notre service, notre espace et afin de garantir une expérience agréable à tous nos clients, chaque personne occupant une place est invitée à commander un plat. Nous vous remercions de votre compréhension.

Horaire de Service du Restaurant

	Midi	Soir
LUNDI	FERME	FERME
MARDI	11H30 - 14H00	FERME (ouvert juillet/Août)
MERCREDI	11H30 - 14H00	19H00 - 21H00
JEUDI	11H30 - 14H00	19H00 - 21H00
VENDREDI	11H30 - 14H00	19H00- 21H30
SAMEDI	11H30 - 14H00	19H00 - 21H30
DIMANCHE	FERME	FERME

Carte des allergènes à votre disposition

Rejoignez nous et suivez nous sur :

www.restaurantledz.fr

Réservation 04 92 46 10 54

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chéques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chéques Vacances Prix nets TTC.