

## A PARTAGER

Planche de charcuteries	2p: 9.90 4p: 18.90
Planche de fromages	2p: 9.90 4p: 18.90
Planche de dips du moment Guacamole/hummus/tartinade...	2p: 9.90 4p: 18.90
Nachos	7.90

## ENTRÉES

Tomates multicolores, pêche, burrata di buffala, vinaigre balsamique 25 ans	11.90
<i>Végétarien</i>	
Bao, tartare de poisson, coriandre, vinaigrette au yuzu, pickles oignons	13.90
Quesadilla, porc effiloché, pickles de jalapeños gel citron et combava	13.90

## MENU ENFANT

Filet de poulet crispy	11.90
------------------------	-------

SERVI AVEC UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX



MAISON  
ZUE

## SALADES

Buddha bowl Retour de jardin, quinoa, légumes en aigre-doux, avocat, mesclun	14.90	
Salade César Croutons, sauce maison, poulet frit	13.90	
Salade japonaise chou émincé, mizuna edamame, algues, vinaigrette au sésame	14.90	

## PLATS

Risotto aux légumineuses et céréales, légumes du moment rôtis, pesto aux herbes aromatiques.	14.90
Suprême de volaille purée de carotte au cumin, légumes de saison glacés, jus réduit infusé aux zests d'agrumes	17.90
Poisson du marché, purée de céleri, hollandaise à la vanille et pickles de saison	19.90
Crevettes sautées au beurre au piment d'Espelette, fenouil mariné, citrons confits	23.90
Tartare de bœuf servi sur son os à moelle, mayonnaise à l'ail noir, gel au vinaigre de calamansi, pesto de roquette	19.50
Filet mignon de porc, aubergine rôtie, maïs grillé, sauce teriyaki	19.90

## A PARTAGER

Poulpe grillé (servi pour 2) Servi avec sauces du moment, salade et pommes de terre	64.90
---	-------

## VIANDES

1 Garniture comprise / Viande servie avec sauce du moment

Pièce du boucher*	15.90
Chuck flap USA Black Angus	25.90
T-Bone de Galice ESP	vitrine
Côte de Bœuf Salers FRA	vitrine

*Notre sélection de viande est disponible en vitrine de la cave de maturation.*

## GARNITURES

Salade de crudités	3.90	
Cocotte de légumes de saison	4.90	
Pommes de terre mitraille	4.90	
Frites	3.90	

## BURGERS

Burger servi avec frites maison

<b>Le Mestizo</b> - Bun feuilleté, poulet crispy, roquette salade coleslaw, feta, avocat	13.90
<b>Le Balte</b> - Bun bretzel, salade coleslaw, mesclun, poisson pané	15.90
<b>Le ZUE Clasico</b> - Bun brioché à la pomme de terre, jeunes pousses, confit d'oignons au coteau du layon, crème de galet de Loire et steak haché du boucher 150g	17.90

**Remarque** - Prix TTC - Service compris - Nos plats peuvent contenir des allergènes, liste disponible sur demande. \*Viande bovine origine FR,EU,USA

## DESSERTS

Gâteau moelleux au citron, huile olive et glace au combava	6.90
Flan aux fruits de saison, crumble à la noix de coco, caramel aux épices	6.90
Tartelette au chocolat 70%, crème diplomate au café de Colombie, gruë de cacao	7.90
Baba au Pisco, glace au Combier, brunoise d'oranges confites	7.90

## GLACES

1 boule/2 boules	3.90/7
Glace vanille	
Glace chocolat	
Glace combava	
Glace sauge/lavande miel	
Glace au Combier	
Glace aux fruits de saison	



MAISON  
ZUE

## CAFÉ&amp;BOISSONS CHAUDES

**Cafés & Spécialités**

Espresso	1.80
Double espresso	2.90
Café allongé	2.20
Café crème	3.20
Cappucino	3.80
Latte Macchiato	4.20
Café noisette	2.30
Café glacé (été uniquement)	4.50

**Thés & Infusions**

Thé Dammann	3.80
Infusions Dammann	3.80
Rooibos Vanille/Chai	3.70

**Chocolats & Douceurs**

Chocolat chaud maison	3.90
Chocolat viennois (chantilly)	4.50

**Cafés Alcoolisés - Maison Combier**

Irish Coffee	8.50
Café au Cognac Combier	7.90
Café à la liqueur d'orange Combier	7.50

**Options**

Supplément sirop	+0.50
Remplacement lait végétal	+0.50

## SOFTS

**Eaux**

Perrier - 33cl	3.8
San Pelegrino - 1l	7
San Pelegrino - 50cl	4
Vittel - 1l	6
Vittel - 50cl	3.50
Sirop à l'eau - 25cl	2.8

**Sodas**

Coca-Cola/Zero - 33cl	3.8
Fanta - 33cl	3.5
Fuze Tea - 33cl	3.5
Orangina - 33cl	3.5
Schweppes Agrumes - 33cl	3.5
Schweppes - 33cl	3.5
Limonade - 25cl	3
Diabolo - 25cl	3.5
French Limonade - 25cl	5

**Jus**

Jus ACE - 25cl	4
Jus de tomate - 25cl	4
Jus de pamplemousse jaune - 25cl	4
Jus de pomme - 25cl	4
Jus d'ananas - 25cl	4
Jus de fraise - 25cl	4
Jus d'abricot - 25cl	4
Jus d'orange - 25cl	4

## VINS

Verre de blanc - 12cl	5
Verre de rouge - 12cl	7
Verre de rosé - 12cl	4.5
Verre de crémant rosé - 12cl	5
Verre de crémant blanc - 12cl	5
Coteaux du Layon - 12cl	5
Kir vin blanc - 14cl	6
Kir pétillant - 14cl	6.5
Soupe saumuroise - 14cl	7

## BIÈRES

**Bières bouteilles**

Barbe Bleue Brune - 33cl	5.5
Colomba Blanche - 33cl	6.5
1664 sans alcool - 33cl	6
Pietra Ambrée - 33cl	7.5

**Bières pression 25/50cl**

Carlsberg Verte	3.50/7
1664 Blanche	4/8
Grimbergen Blonde	4.50/9
Grimbergen Ambrée	4.50/9
Grimbergen Rouge	4.50/9
Brooklyn I.P.A	5/9.8
Monaco	6.5
Panaché	6
Demi sirop	5
Picon bière	8

## SPIRITUEUX

**Whiskies - 4cl**

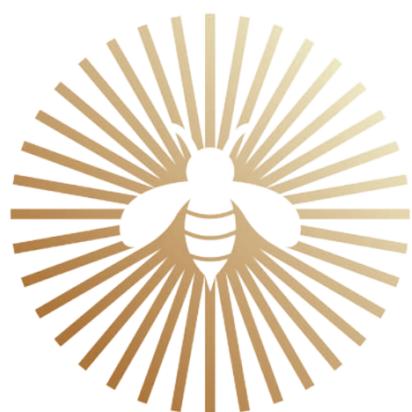
Whisky Woodford	7
Whisky Slane	6
Whisky The Barrel	9.5
Whisky Glenfiddisch	9.5
Whisky Couvreur	9

**Rhums - 4cl**

Rhum Clement	7.5
Rhum Vieux 10ans	23
Diplomatico	9
Rhum Botran	6.5
Rhum Frt Passion	6
Rhum Barcelo	8.5
Rhum Secha De La Silva	8
La Hechiciera	11

## AUTRES ALCOOLS

Martini Bianco	4.5
Campari	5.5
Calvados	8.5
Armagnac	6
Gin Engine	6
Tequila patron	11
Bailey's	6
Vermouth Rouge	6
Vermouth Blanc	6
Eau de vie de Poire	6
Menthe Pastille	6
Ricard (2cl)	3
Porto rouge	6.5
Porto Blanc	6.5



MAISON  
ZUE

## CHAMPAGNES & CREMANTS

VEUVE PELELTIER CHAMPAGNE BRUT - 61.00 EUR

AOP VOUVRAY MOUSSEUX NON MILLESIME INSOLENT BRUT - 38.00 EUR

AOP CREMANT DE LOIRE BLANC DE CHANCENY IMPETUS BRUT 2015 - 37.00 EUR

CREMANT BLANC "L'ART DES LOUPS" 2022 - 45.00 EUR

CREMANT DE LOIRE BRUT RESERVE - 31.00 EUR

## BLANCS

CORAIL SAUMUR LOUIS DE GRENELLE - 26.00 EUR

3/7.7.4 BRUT NATURE LOUIS DE GRENELLE- BLANC DE NOIR - 54.00 EUR

IMMERSION EXTRA BRUT - 36.00 EUR

AOP TOURAINE SAUVIGNON BLANC VIGNOBLES EDONIS 2023 - 52.00 EUR

AOP VOUVRAY TRANQUILLE COQ'LICOT 2020 - 30.00 EUR

PETITS GRAINS DE CHENIN (DEMETER) SAUMUR 2022 - 79.00 EUR

AOP SAUMUR - CHENIN DE TRAVERSE 2024 - 26.00 EUR

SAUMUR - LES LOUPS BLANC 2023 - 45.00 EUR

CHINON - AMPOULE 2023 - 39.00 EUR

SAUMUR - LENA FILIATREAU 2023 - 25.00 EUR

CHTEAU DE FOUQUET 2023 - 34.00 EUR

AOC SAUMUR - CHENIN DE TARGE 2023 - 28.00 EUR

AOC SAUMUR - LES FRENETTES 2021 - 46.00 EUR

VIOGNIER CHAPOUTIER - REASSORT - 53.00 EUR

MACON LES ENRACINES RHONE 2022 - 45.00 EUR

AOP POULLY-FUME J. MELLOTT 2023 - 58.00 EUR

AOP MUSC BEDOUET MUST K D BIO 2023 - 25.00 EUR

SAUMUR PRIEURE AUNIS 2023 - 24.00 EUR

3/4 VDF LA CALECHE DOM BAUMARD 2022 - 24.00 EUR

CHABLIS 2024 - 56.00 EUR

AOC SAUMUR THE CAP (DEMETER) 2023 - 32.00 EUR

LA MAISON CASSEE (DEMETER) 2022 - 46.00 EUR

PLANTS A TROIS VIN DE FRANCE 2023 - 26.00 EUR

LE PRINCE SAUMUR CHAMPIGNY AOP 2023 - 31.00 EUR

SAUMUR CHAMPIGNY - CUVÉE DES NERLEUX 2023 - 25.00 EUR

SAUMUR CHAMPIGNY - LES LOUPS NOIRS 2021/2022 - 49.50 EUR  
EVENEMENT ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2022 - 32.00 EUR  
UTOPIE ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2022 - 35.00 EUR  
LENA FILIATREAU SAUMUR CHAMPIGNY 2021 - 25.00 EUR  
MARGAUX CH. BELLEVUE TAYAC BORDEAUX - 90.00 EUR  
IGP ST GUIL. GRAND VELOUR - 26.00 EUR  
AOP CHINON GRAVINIERES BIO RGE - 32.00 EUR  
IGP OC SAN CHICHI BIO - 25.00 EUR  
CDR BELLERUCHE - 27.00 EUR  
IGP ST GUIL. ECHINE D'ANE - 22.00 EUR  
VENTO DI MARE INZOLIA I.G.T. Sicile BIO - 29.00 EUR  
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2024 - 24.00 EUR

## ROUGES

TERRES ROUGES PICPOUL DE PINET 2023 - 33.00 EUR  
AOP SAUMUR ROUGE LIEU-DIT LA MOURAUDE 2023 - 24.00 EUR  
AOP CHINON ROUGE CLOS DE LA LYSARDIERE 2023 - 29.00 EUR  
CHINON ROUGE AMPOULE 2023 - 33.00 EUR

## ROSES

CREMANT ROSE "LA FOLIE DES LOUPS" - 28.00 EUR  
AOP ROSE D'ANJOU LES DOUCES HEURES 2024 - 23.00 EUR  
COTEAUX D'AIX ROSE PIGOUDET 2024 - 36.00 EUR

## VINS DU MONDE

ERNST GOUWS & CO - AFRIQUE DU SUD - 35.00 EUR  
PIEDRA NEGRA - ARGENTINE Mendoza Valley - 36.00 EUR  
ERNST GOUWS & CO Pinotage - AFRIQUE DU SUD - 35.00 EUR  
AGUARIBAY Argentine Malbec - ARGENTINE - 37.00 EUR  
Via San Pedro Gato Negro Cabernet Sauvignon - CHILI - 24.00 EUR  
Montelciego Rioja D.O.C. Crianza - ESPAGNE - 25.00 EUR  
WOODHAVEN - CALIFORNIE - 27.00 EUR  
VINA PROGRESO Revoluiton Tannat - URUGUAY - 37.00 EUR

Vento Di Mare Sicila D.O.C. BIO Cantine Ermes Nero d'Avola - Italie - 26.00 EUR