

# Carte ZAZA-club

<b><u>Cocktails Avec alcool</u></b>	<b><u>2</u></b>
<b><u>Cocktails Sans alcool</u></b>	<b><u>4</u></b>
<b><u>Boissons avec alcool</u></b>	<b><u>5</u></b>
<b><u>Boissons sans alcool</u></b>	<b><u>6</u></b>
<b><u>Carte des vins</u></b>	<b><u>7</u></b>
<b><u>Entrées</u></b>	<b><u>8</u></b>
<b><u>Menu enfant</u></b>	<b><u>9</u></b>
<b><u>Plats</u></b>	<b><u>10</u></b>
<b><u>Desserts</u></b>	<b><u>11</u></b>

# Cocktails

AVEC ALCOOL

12€

## **LA ZAZA TOUCH by Audrey**

Rhum ambré, jus de goyave, jus d'ananas, jus d'abricot, sirop de vanille, poudre de vanille.

## **MAT MAX**

Vodka, sirop de litchi, jus d'ananas et poudre de vanille

## **PLANTEUR PASSION**

Rhum blanc, purée de passion maison, sirop de vanille, jus de citron, jus de passion.

## **GIN TONIC YUZU**

Gin, citron vert, purée yuzu, jus de citron vert allongé au tonic.

## **DAIQUIRI (FRAISE, FRAMBOISE ou PASSION)**

Rhum blanc, sucre de canne, jus de citron vert, fraises ou fruit de la passion.

## **MOJITO (FRAISE - PASSION - FRAMBOISE)**

Rhum brun, citron vert, feuilles de menthe, cassonade, sucre de canne.

## **CAÏPIRINHA (FRAISE - PASSION - FRAMBOISE)**

Cachaça, sucre de canne, citron vert, framboise ou fraise ou fruit de la passion.

## **CAÏPIROSKA (FRAISE - PASSION - FRAMBOISE)**

Vodka, sucre de canne, citron vert, framboise ou fraise ou fruit de la passion.

## **PIÑA COLADA**

Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas.

## **L'AUDACIEUX**

Vodka blanche, jus de citron vert, sirop concombre, sirop basilic, basilic et concombre frais.

**SPRITZ** **11€**  
Apérol, procecco, perrier, rondelles d'oranges.

**SAINT-GERMAIN** **15€**  
Liqueur Saint-Germain (sureau), procecco, perrier, fleur de sureau, rondelle de citron vert.

**L'AMOUR A LA PLAGE** **12€**  
Vodka blanche, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cramberry, cerises, rondelle d'orange.

**MAG MAX** **13€**  
Vodka blanche, liqueur de melon, Chambord, jus d'ananas, jus de cramberry, groseilles fraîches.

**MARGARITA** **15€**  
Tequila 100% agave, Cointreau, jus de citron vert (givré au sel fin sur demande).

**EXPRESSO MARTINI** **12€**  
Vodka blanche, Kalhua, sucre de canne, expresso, grains de café.

**LA MAG'GNIFIQUE** **12€**  
Vodka, purée de passion et yuzu, jus de citron vert et jus de passion

**L'EVIDENCE** **12€**  
Gin, sirop de litchi, jus de citron vert et curaçao bleu

#### **COCKTAIL SANS ALCOOL 9€**

Virgin Mojito  
Virgin Piña Colada

**LILI**  
Jus d'orange, jus de citron vert, grenadine, rondelles de citron, framboises fraîches.

**VIRGIN PLANTEUR**  
Purée de passion maison, jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, passion et menthe fraîche.

9€

# Cocktails

SANS ALCOOL

**Virgin Mojito**

**Virgin Piña Colada**

**LILI**

Jus d'orange, jus de citron vert, grenadine, rondelles de citron, framboises fraîches.

**VIRGIN PLANTEUR**

Purée de passion maison, jus de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, passion et menthe fraîche.

# Boissons

## APÉRITIFS

Verre de vin blanc / rouge / rosé	4€
Verre de vin supp blanc / rouge / rosé	7€
Piscine de rosé ou blanc	6€
Muscat / Kir	5€
Martini blanc ou rouge	7€
Ricard	5€

## ALCOOL VERRE

### WHISKY

WhiskyBallantines	8€
Jack Daniels	10€
Monkey Shoulder	10€
Bellevoye bleu	13€
Bellevoye rouge	14€

### RHUM

Havana Especial	8€
Diplomatico	12€
DonPapa	12€

### VODKA

ABSOLUT	10€
Zubrowka blanche	

## BIERES PRESSION

Mil.lenari - Locale & Artisanale - (Blonde)	4€
Mil.lenari - Locale & Artisanale - (Citron Combava)	4,5€

## BIERES BOUTEILLES

Desperados	6€
------------	----

# Boissons

## BOISSONS FRAICHES

Coca Cola - Coca Cola Zéro	4€
Orangina - Ice tea	4€
Perrier	4€
Diabolo	4€
Sirop Fraise - Grenadine - Menthe - Citron	2,5€
Eau Plate - Gazeuse 75CL	6€

## JUS BOUTEILLE

Orange - Ananas - Pomme - Tomate	4€
----------------------------------	----

## CAFÉ / THÉ

Café - déca	2,5€
Café ou déca allongé	3€
Café arrosé	5€
Café crème	4€
Cappucino	6€
Café Frapé	6€
Thé	4€



# ZAZA CLUB



## VIN BLANC

---

### I.G.P CÔTES CATALANES :

DOMAINE LAGUERRE - « EOS »	34€
DOMAINE GAUBY - LES CALCINAIRES	48€
DOMAINE LE CLOS DES FÉES - VIEILLES VIGNES	68€

### A.O.C CÔTE DU ROUSSILLON :

CHÂTEAU DE JAU BLANC	24€
CHÂTEAU DE REY - SISQUO	24€
CLOS VINS D'AMOUR - IDYLLE	33€
LES TINES BLANC - COLLIOURE	44€
DOMAINE LAGUERRE - LE CISTE	45€
DOMAINE DE LA PRÉCEPTOIRIE - TERRES NOUVELLES	47€
ROC DES ANGES - LLUM	62€

### LANGUEDOC :

CHÂTEAU PUECH-HAUT - ARGALIS - I.G.P PAYS D'OC	37€
--	-----

## VIN ROUGE

---

### A.O.C CÔTES DU ROUSSILLON :

CHÂTEAU DE JAU ROUGE	24€
----------------------	-----

### I.G.P CÔTES CATALANES :

MAS BAUX - GRAND RED ROUGE	24€
CLOS DES FÉES - MODESTE	29€
DOMAINE GARDIÉS - ON S'EN FISH !	36€

### A.O.C CÔTES DU ROUSSILLON :

DOMAINE GARDIÉS - LES MILLÈRES	38€
TERRA REMOTA - TAN NATUREL	39€
TERRA REMOTA - CAMINO ROUGE	45€
DOMAINE GAUBY - LES CALCINAIRES	45€
LA PETITE SIBÈRIE - CLOS DES FÉES	320€

## VIN ROSÉ

---

### I.G.P CÔTES CATALANES :

MAS DE REY - OH D'ÉTÉ	24€
FLIRT - CLOS DES VINS D'AMOUR	27€
MAS BAUX - ROUGE À LÈVRES	27€
MAS BAUX - ROUGE À LEVRES MAGNUM 1L5	61€

### A.O.C CÔTES DU ROUSSILLON :

CHÂTEAU DE JAU ROSÉ	24€
LES TINES ROSÉ - COLLIOURE	38€
DOMAINE ROC DES ANGES - LES VIGNES MÉTISSÉES	45€

### LANGUEDOC :

CHÂTEAU PUECH-HAUT - ARGALIS ROSÉ - I.G.P PAYS D'OC	37€
CHÂTEAU PUECH-HAUT - ARGALIS - I.G.P PAYS D'OC MAGNUM 1L5	67€

# Entrées

## TAPAS

Pan con tomate	6€
Pimiento del padrón	7€
Patatas bravas	8€
Houmous aux zestes de citron vert	10€
Assiette de fromage pur brebis truffé	13€
Accras de morue, sauce aigre douce	14€
Tempura de crevette, sauce aigre douce	14€
Anchois de Cantabrie	16€
Calamars à la plancha ail et persil	18€

## PLANCHE À PARTAGER

Planche Terre : Chorizo ibérique, saucisson ibérique, lomo ibérique, jambon cebo, Manchego	26€
Planche Mer : Accras de morue, moules gratinées aïoli, rillettes ventrèche de thon, ceviche poisson blanc lèche de tigre et tempura de crevette	32€

## SALADES

Tomate Burrata : Tomates tricolores, burrata, tapenade olive noire, pignons et pesto vert	19€
Ceviche : poisson du jour au leche de tigre, purée de pois, chlorophylle de persil	20€
Poke Bowl : Riz, thon mariné, tomate cerise, avocat, edamame	22€



# Menu des Pirates

SIROP À L'EAU

FISH AND CHIPS

OU

CHICKEN AND CHIPS

BOULE DE GLACE

19€

# Plats

## LES PLATS DU ZAZA

### ACCOMPAGNEMENT COMPRIS

Riz de la mer (min 2 personnes)	34€/pers
Riz noir à l'encre de seiche, poulpe et chorizo (min 2 personnes)	32€/pers
Linguines de la mer (min 2 personnes)	29€/pers
Linguines végé, légumes de saisons	24€
Pavé de Thon rouge et légumes de saison grillés	29€
Merlu plancha, riz noir et vinaigrette d'agrumes	27€
Poulpe plancha, mousseline de patate douce et pomme grenaille persillée	30€
Noix d'entrecôte sauce chimichurri, frites de patate douce	30€
Burger Zaza : bœuf, fromage au trois lait, salade, tomate, oignons confits, sauce aïoli ail noir et frites de patate douce	24€
Riz au Homard (min 2pers)	52€/pers
Linguines au Homard (min 2pers)	48€/pers
Homard planxa, Linguines Thaï	35€

## SUPPLEMENTS

Frites de patate douce	5€
Riz noir sauvage sauté	5€
Légumes de saison rôtis	5€

# Desserts

Café ou Thé gourmand	12€
Fondant au chocolat, glace vanille	10€
Limoncello glacé	10€
Crème catalane	10€
<b>ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON (dès 16h)</b>	<b>10€</b>
<b>PLATEAU DE FRUITS DE SAISON (dès 16h)</b>	<b>25€</b>

# Les Glaces

GLACE 1 BOULE	3€
GLACE 2 BOULES	5€
GLACE 3 BOULES	7€
<b>DAME BLANCHE : GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY, AMANDES</b>	<b>9€</b>
<b>CHOCOLAT LIÉGEOIS : GLACE CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY, AMANDES</b>	<b>9€</b>
<b>COLONEL : GLACE CITRON, VODKA</b>	<b>9€</b>

*parfums : vanille - chocolat - fraise  
- pistache - coco - citron*

# Gauffres

*à partir de 16h jusqu'à 19h*

Gauffre sucre	5,5€
Gauffre Nutella	6€
Gauffre chocolat ou caramel	6€
Supp chantilly	1€