



ZAMANA RESTAURANT

MENU

À PARTAGER... (OU PAS)

ACCRAS DE MORUE | 9 EUR

SAUCE CHIEN

CHEESECAKE SALÉ | 16 EUR

CRUMBLE D'ÉPICES AU ROMARIN, FÉROCE D'AVOCAT, SAUMON FUMÉ, CRÈME CITRONNÉE

CARPACCIO DE POISSON DU JOUR | 16 EUR

HUILE D'OLIVE, ÉCHALOTES, PIMENT VÉGÉTARIEN & CITRON

FEUILLETÉ GREC À LA FETA | 14 EUR

PESTO PISTACHE, MIEL ET GRAINES DE SÉSAME

TARTARE DE TOMATE & SA BURRATINA | 18 EUR

PIMENT VÉGÉTARIEN, BASILIC, PESTO

PLATS

RISOTTO VANILLE & OUASSOUS FLAMBÉS | 29 EUR

FLAMBAGE AU RHUM VIEUX ET ÉPICES CRÉOLES

BURGER DE BŒUF BLACK ANGUS | 27 EUR*

PAIN BRIOCHÉ, MAYONNAISE FAÇON TARTARE, COMITÉ

+5€ OPTION LANGOUSTE

+5€ FORMULES JOURNÉES

TARTARE DE POISSON | 28 EUR

TRADITIONNEL OU EXOTIQUE - FRITES & SALADE

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE | 32 EUR*

FRITES & SALADE, SAUCE AU CHOIX

+5€ FORMULES JOURNÉES

TAGLIATELLES À LA LANGOUSTE | 32 EUR

TOMATES FRAÎCHES, AIL, BASILIC, HUILE D'OLIVE, CITRON

+5€ FORMULES JOURNÉES

SUPRÈME DE POULET CARAMÉLISÉ | 27 EUR

PURÉE DE PATATE DOUCE - GIRAUMON - LAIT DE COCO

SALADE DU JOUR | 25 EUR

SALADE CÉSAR OU À L'ITALIENNE

POISSON DU JOUR À LA PLANCHA | 28 EUR

RIZ NOIR, LÉGUMES CROQUANTS & SAUCE BEURRE CITRONNÉE

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE MAISON | 13 EUR

CARAMEL BEURRE SALÉ ET SA BOULE DE GLACE

FONDANT AU CHOCOLAT | 13 EUR

GLACE VANILLE PACANE

TROMPE-L'ŒIL | 13 EUR

MOUSSE DE CITRON ET ENROBAGE CHOCOLAT BLANC

CARPACCIO D'ANANAS | 13 EUR

ZESTE DE CITRON VERT ET SON SORBET COCO

LA PROFITEROLE | 13 EUR

CHOU À LA GLACE VANILLE PACANE, NAPPAGE CHOCOLAT COULANT

CAFÉ GOURMAND | 15 EUR

MIGNARDISES DU CHEF

COCKTAILS

DRINKS

VIRGINS

MOJITO*	13	COCKTAIL DE FRUITS FRAIS	11
RHUM, MENTHE, SUCRE, CITRON, PERRIER		COCKTAIL DE FRUITS DU JOUR	
KOKOHANA	18	LOVE	12
CACHAÇA, LIQUEUR COCO, LIQUEUR LITCHI, JUS DE CITRON, JUS D'ANANAS, SUCRE DE CANNE, BASILIC		JUS D'ACÉROLA, PURÉE DE FRAMBOISE, SUCRE VANILLÉ, JUS DE CITRON, CORDIAL D'HIBISCUS	
THAÏ MULE	15	DO BRAZIL	12
VODKA, VERMOUTH EXTRA DRY, PESTO CORIANDRE & GINGEMBRE, JUS DE CITRON, CORDIAL DE CITRONNELLE, GINGER BEER		LAIT CONCENTRÉ, CITRON VERT, PURÉE DE YUZU, JUS DE KALAMANSI	
LE WOW !	16	PLAISIR MARBRÉ	12
GIN, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, SIROP DE CLITORIA, CITRON, TONIC, SIROP DE DOLIPRANE MAISON		ANANAS, MANGUE, MARACUJA, MARBRÉ À LA PURÉE DE FRAMBOISE	
HABIBI	20	VIRGIN MOJITO*	11
GIN O'BÉRI, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, LIQUEUR DE BERGAMOTE, CRÈME DE COCO, FLEUR D'ORANGER, ORGEAT DE NOIX DE CAJOU & PÉCAN, JUS DE CITRON		MENTHE FRAÎCHE, SUCRE, CITRON, PERRIER	
ROUGE À LÈVRES	18	VIRGIN PIÑA COLADA	11
VODKA, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, LIQUEUR DE ROSE, LIQUEUR DE FRAMBOISE, PURÉE DE FRAMBOISE, JUS DE CITRON, SUCRE VANILLÉ MAISON, CORDIAL D'HIBISCUS		ANANAS, COCO, SIROP DE CANNE (SUR DEMANDE, MARBRÉ AU CARAMEL BEURRE SALÉ)	
DAIQUIRI*	13	PASSIONNÉMENT	12
RHUM, SUCRE, CITRON / FROZEN OU SHAKER		INFUSION FLORALE, PURÉE DE PASSION, ORGEAT PÉCAN / PISTACHE / NOISETTE, JUS DE CITRON VERT	
RUM AWAY	16	PINK GARDEN	12
RHUM INFUSÉ À L'ANANAS, VERMOUTH FAT-WASH À L'HUILE DE COCO, BITTER INFUSÉ À LA BANANE		PURÉE DE GOYAVE ROSE, JUS D'ALOE VERA, JUS DE CITRON VERT, CORDIAL D'HIBISCUS	
PIÑA COLADA	13	LES VINS AU VERRE	
RHUM, ANANAS, COCO, (SUR DEMANDE, MARBRÉ AU CARAMEL BEURRE SALÉ)		LES BLANCS	
EXTASE MARBRÉ	16	I.G.P CHARDONNAY 2023	9
ANANAS, RHUM AMBRÉ, MANGUE, MARACUJA, MARBRÉ À LA PURÉE DE FRAMBOISE		A.O.C CASSIS BIO 2022	11
LES DÉTOX		LES ROSÉS	
PINEAPPLE EXPRESS	11	I.G.P CÔTES CATALANES « MIRAFLORS » 2022	9
PURÉE D'ANANAS, EAU DE CONCOMBRE AU BASILIC, JUS DE CITRON VERT		A.O.P L'AIXOISE CÔTEAU D'AIX 2023	8
GARDE LA PÊCHE	11	LES ROUGES	
PURÉE DE PÊCHE BLANCHE, BASILIC, JUS DE CITRON VERT, CORDIAL DE CITRONNELLE		A.O.C CÔTES-DU-RHÔNE « PARALLÈLE 45 » BIO 2021	9
		A.O.C MÉDOC "CHÂTEAU MAZAILS" 2019	11
LES EAUX		LES EAUX	
		SAN BENEDETTO	5
		EAU PLATE	
		SAN PELLEGRINO	6
		EAU GAZEUSE	

*option : fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, gingembre, strawberry, raspberry, passion fruit, mango, ginger)