



ENTRÉES – STARTERS

Houmous d'amandes , légumes croquants et agrumes 	12€
<i>Almond hummus, crunchy vegetables and citrus fruits</i>	
Raviole de céleri , cacahuètes, lait de soja et chou-fleur 	10€
<i>Celery ravioli, peanuts, soy milk and cauliflower</i>	
L'espardon , au cacao, mousseline de pomme cidre et granny smith	13€
<i>Swordfish, cacao, apple and cider mousseline and granny smith</i>	
Bœuf Gravlax , quinoa, moutarde au miel	14€
<i>Beef Gravlax, quinoa, honey mustard</i>	

PLATS - MAIN COURSES

Le bœuf , paleron fondant et, carottes de couleur	27€
<i>Beef chuck and multi-colored carrots</i>	
Le canard , en parmentier, foie gras poilé et vitelotte	26€
<i>Duck, « parmentier » with pan-fried foie gras and vitelotte</i>	
La truite , légumes de saison et sauce tandoori	27€
<i>Trout, seasonal vegetable and tandoori sauce</i>	
Les Saint-Jacques , poireaux brulés, huîtres et sauce yuzu	28€
<i>Scallops, burnt leeks, oysters and yuzu sauce</i>	

DESSERTS - DESSERTS


La Coco , en chocolat, mousse coco et cœur fruit de la passion	9€
<i>Coconut, chocolate, coconut mousse and passion fruit heart</i>	
La Crème Brûlée , aux pistaches vertes	8€
<i>Crème brûlée with green pistachios</i>	
La Charlotte , aux poires, génoise, bavaois et boudoirs	9€
<i>Charlotte, with pears, lady fingers and sponge biscuits</i>	
Les figues , rôties et fraîches, crème de fève tonka et sablé Breton	9€
<i>Roasted figs, Tonka bean cream, Breton shortbread</i>	

FORMULE MENU DU JOUR – DAILY LUNCH MENU

Disponible du lundi au vendredi midi / Available for lunch Monday to Friday

Entrée & plat ou plat & dessert	26€
<i>Starter & main course or main & dessert</i>	
Entrée, plat & dessert	32€
<i>Starter, main course & dessert</i>	

LES INCONTOURNABLES - THE CLASSICS

Burger du Zoom	20€
<i>Steak Charolais, crème de Camembert, tomate, salade, oignons caramélisés, Charolais steak, Camembert cream, tomato, lettuce, caramelised onions,</i>	
Rigatoni au saumon à la citronnelle	18€
<i>Salmon rigatoni in a lemongrass sauce</i>	
Velouté d'oignons au lait de soja 	10€
<i>Onion velouté with soya milk</i>	
Pizza du chef	16€
<i>Chef's pizza</i>	
Salade César	16€
<i>Caesar salad</i>	
Club sandwich, poulet, bacon, tomates, œuf	16€
<i>Club sandwich, chicken, bacon, tomatoes, hard-boiled egg</i>	
Garnitures: frites fraîches, frites de patates douces, riz, légumes du moment	5€
Side dishes: french fries, sweet potato fries, rice, seasonal vegetables	

LES BOWLS – BOWLS / 17€

Océanie : riz, sauce coco, mangue, thon rouge, citron confit, chou pak choy, cœurs de palmier,
Oceania : rice, coconut sauce, mango, red tuna, candied lemon, pak choy, palm heart

Europe : Lentilles corail, sauce tomate cidre-pomme, carotte, chou champignon, betterave, chou-fleur, vitelotte

Europe : coral lens, Apple cider tomato sauce, carrot, cabbage, mushroom, beetroot, cauliflower, vitelotte

Asie : nouilles, sauce soja, wakamé, soja, bœuf mariné, sésame, edamame

Asia : noodles, soy sauce, wakame seaweed,, marinated beef, sesame seeds, Edamame

Amérique : quinoa, sauce cajun, épis de maïs, poulet, pécan, avocat, haricot rouge

America : quinoa, cajun spiced sauce, ears of corn, chicken, pecans, avocado, red beans

Afrique : riz, sauce tamarin-gingembre pimenté, poulet, banane plantain, patate douce, cacahuètes

Africa : rice, ginger and tamarind spiced sauce, chicken, plantain, sweet potato, peanut