

les 6 ou 12	9€ 0∪ 18€	Toast, pommes, chèvre, miel	14€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON Maison	16€	SALADE CEASAR	15€
OEUF MAYONNAISE *façon Z*	5€		
	€.		



Charolais coupé au couteau 180g ou 360g	18€ O∪ 26€	aux 2 sauces	18€
LE TARTARE DU ZINC Charolais coupé au couteau 180g ou 360g Cognac, p		LA CHOUCROUTE DU ZINC	18€
LA DAURADE ROYALE À LA PLANCHA et ses légumes cuisinés	23€		
LES ROGNONS DE VEAU	19€		

à la moutarde

LE RISOTTO DE ST JACQUES	23€
LE SUPRÊME VOLAILLE JAUNE RÔTI	17€
L'ANDOUILLETTE DE TROYES grillée "AAAAA"	19€



MUNSTER FERMIER 5€	à la liqueur de noix	6€
COMTÉ DE FRUITIÈRE 5€ 12 mois	SAINT NECTAIRE FERMIER	6€
CAMEMBERT AU LAIT CRU 4€	BRIE A LA TRUFFE à la truffe	7€
CHÈVRE 5€ crottin ou bouton	L'ASSIETTE DE DÉGUSTATION	18€



MACARON 7,5€	TARTE DU JOUR
DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT & BROWNIE	BABA AU RHUM 7,50€
CRÈME BRÛLÉE 7€	CAFÉ GOURMAND 8,5€
SORBET, GLACES (2 BOULES) 6,50€ Poire, Framboise, Citron, Vanille, Chocolat, Café	SORBET ARROSÉ 10€
IRISH COFFEE 9€ Whisky	ELSASS COFFEE Marc de Gewurztraminer



SAINT JOSEPH St Etienne	39€	CROZES HERMITAGE Les Launes, Delas	32€
ot Edding.			
FAUGÈRES	40€	CHÂTEAU NEUF DU PAPE	74€
Inverso, Château des Estanilles		Cuvée Barberini, Domaine de la Solitude	
MARANGE	59€	PINOT NOIR "SANG DU DRAGON"	39€
Les Fuissières		François Baur	
POUILLY FUMÉE	32€	SAINT EMILION	55€
de Lucette		Château de Millery	

VIOGNIER Vendanges d'Octobre	39€	VIRÉ CLESSÉ Clos du Chapitre	38€
CHAMPAGNE Deutz blanc de blanc	90€	CHAMPAGNE Deutz classique brut	60€