

LE ZAG

Restaurant Pizzeria Bar à vins

Les antispasti à partager...ou pas

La Bianca (pizza blanche/ail/piment/Parmesan)	6€
L'assiette de jambon Serrano	10€
Tapenade d'olive Taggiasca	6€
Crème de céleri/haddock/huile citron/ciboulette	6€
Les crevettes sauvages/sauce tatare au persil	7€
Les patates frites au Parmesan	5€

Les Plats

Penne alla bolognese (bœuf et veau)	15€
Steack de veau haché/champignons/pistache/céleri confit/ mousseline de p.d.t à la truffe	18€
Filet de bar/wok de légumes/espuma coco	21€
Cabillaud vapeur/risotto	19€
Saint-Jacques plancha/céleri confit/mousseline de p.d.t à la truffe	21€

<u>Le fromage du moment</u> de J.Y Bordier	5€
--	----

Les douceurs

Le Fondant au chocolat/glace vanille ou caramel	8€	
Le Baba au rhum/glace rhum-raisin/chantilly	9€	
Panna cotta /coulis....	8€	
Le Tiramisu	8€	
Le café ou déca gourmand	9€	
Le champagne gourmand	15€	
La tarte fine O pommes/glace gingembre	8€	
	Le thé	9€50

Les glaces artisanales et coupes glacées

Vanille, caramel au beurre salé, chocolat, café italien, pistache, rhum raisin, gingembre, fraise, citron vert, menthe fraîche, cerise amarena, mandarine de sicile, griotte, kalamansi

1 boule 2€50

2 boules 4€50

3 boules 6€

Pour les loulous (les petits ,,, jusqu'à 11 ans)

10€

Pâtes O beurre/jambon du pays de Rance ou poisson vapeur

ou petite pizza Zag

Fromage blanc ou glace 2 boules

Jus de pomme bio ou sirop a l'eau

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le Bonheur »

Théodore Zeldin

Madame Monsieur,

Nos plats sont « Faits Maison » élaborés sur place avec des produits bruts, frais et le plus souvent possible Bio.

Par conséquent, cela demande un temps de préparation.....

.....Merci de votre patience

Ils nous ont fait confiance et nous le leur rendons bien :

La cave de l'abbaye Saint-Jean - caviste à Saint-Malo

Jean-Yves Bordier - Fromager, maître affineur à Saint-Malo

Comptoir Armoricaïn - Grossiste boucherie à Saint-Samson sur Rance

Volfrance - volailler à la Vicomté sur Rance

Eric Elien - artisan glacier à Trégueux

Moulin de Charbonnière - Farine bio à Saint-Grégoire

Philippe Renault - Pâtissier à Saint-Enogat

Le Poisson qui fume - Fumage au Port de Dahouet

Chaves - Boulanger à Lanvallay

Isabelle Caillé - Le Safran des Faluns

Jean-Luc Bouzat SDPF - Épicerie fine au Mont-Dol

Les pizzas

Notre pâte à pizza est réalisée avec de la farine Bio et de l'eau minérale

Bianca : huile d'olive/ail/piment/Parmesan	6€
Margherita : tomates concassées/mozzarella/origan	8€
Bufala : tomates concassées/mozza di bufala/basilic	9€
Zag : tomates concassées/jambon/mozzarella/origan	9€
Regina : tomates concassées/jambon maison/champignons/mozzarella/origan	12€
Napoli : tomates concassées/mozza di bufala/ anchois/câpres/olives	12€
Formaggio : Crème/Gorgonzola/Provolone fumé/Pecorino/mozzarella/mesclun	13€
Diavola : tomate arrabiata/poivrons marinés/Provolone /salame piquante/mozzarella	13€
Orientale : tomate arrabiata/oignons/poivrons/merguez/mozzarella	13€
Carne : tomates concassées/oignons/viandehachée/pimentEspelette/mozzarella/mesclun	13€
Calzone : Pizza Carne + crème + œuf en chausson	13€
Capri : crème de poivron rouge/chèvre/lard/oignons rouges grillés/mozzarella/roquette	13€
Tartufo : crème Parmesan et truffe/champignons/mozza di bufala/SanDaniele/mesclun	15€
Salmon : crème/poireaux/mozza di bufala/saumon fumé/roquette/huile citron/aneth	14€
Porro : crème/poireaux/haddock/Fourme d' Ambert/mozzarella/origan	14€
Végéta : crème de poivrons/légumes grillés/mozzarella/pesto	14€

Vous partagez une pizza, nous vous facturons 4€ supplémentaires de service et de couvert.