

LE ZEST



Côté resto



Rouge et rosé

I L'Ivresse - II Gourmandise

Le Verre 12 cl : 4.50€
75cl : 24.00€

Vente à Emporter :

75cl -	7Pchai :	12€
6X 75cl	7Pchai :	60€



Tél. 04 94 25 19 10

**Duvert tous les midis 7j/7
Vendredi & Samedi soirs**



FADA

BIÈRE DE PROVENCE

4.50 €

FADA BLONDE ALC/VOL:5,5%

BRASSÉE AVEC UN MÉLANGE D'ÉPEAUTRE PROVENÇAL ET DE MALT D'ORGE, LA FADA BLONDE EXPRIME PLEINEMENT LE COEUR AROMATIQUE FRAIS ET FLORAL DU HOUBLON MISTRAL



5.00 €

FADA SUNNY IPA ALC/VOL:5%

LA FADA SUNNY INDIA PALE ALE, UNE BIÈRE FRAÎCHE ET SAVOUREUSE AVEC SON LÉGER GOÛT DE FRUITS TROPICAUX ET SON AMERTUME FINE ET AGRÉABLE.



4.50 €

FADA BLANCHE ALC/VOL:5%

TOUTES LES SAVEURS DE LA MÉDITERRANÉE DÈS LA PREMIÈRE GORGÉE DE FADA BLANCHE, UNE BIÈRE ARTISANALE AUX NOTES LÉGÈRES ET FRAÎCHES D'ÉCORCES D'ORANGE, CORIANDRE ET ROMARIN.



5.00 €

FADA TRIPLE ALC/VOL: 8%

RASSEMBLANT TROIS CÉRÉALES ET FLATTÉE D'UNE POINTE DE MIEL, FADA TRIPLE EST UNE BELLE ROUSSE DE CARACTÈRE À LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE ÉLEVÉE.



Formule Midi Mardi 13 Septembre



14.90 €



Quasi de veau

OU

Onglet façon tataki

Formule Midi 19€

Quasi de veau
en croûte d'herbe
écrasé de pommes de terre

Ou Onglet de Boeuf
façon Tataki

Dessert : Paris-Brest



Rouge et rosé
I L'Ivresse - II Gourmandise

Le Verre 12 cl : 4.50€
75cl : 24.00€

Vente à Emporter :
75cl - 7Pchai : 12€
6X 75cl 7Pchai : 60€





Tartare de St Jacques 100g 13.90€

Les entrées

Tartare de St Jacques 100g	12.90€
Carpaccio de Boeuf	12.90€
Carpaccio de Boeuf à la truffe	14.90€

Les salades repas

Salade Burrata <i>Salade verte, tomates cerises, jambon cru serrano, burrata, pignons</i>	16.90€
Salade Généreuse <i>Salade croquant italien, oeuf, tomates, Grana Padano, poulet rôti, croûtons, gressin</i>	15.90€
Salade Fraîcheur <i>Mesclun, tomates cerises, mozza billes, jambon serrano, melon, pesto</i>	15.90€
Salade Fanny <i>(Salade croquant italien, oeuf, tomates, Grana Padano, galette croustillante au fromage, gressin)</i>	15.90€
Salade Marius <i>(Salade croquant italien, oeuf, tomates, Grana Padano, poulet snacké, galette croustillante au fromage, gressin)</i>	16.90€



Salade Fraîcheur

Côté Resto Carte & Menu



19.90€

Trilogie de tartares



18,90€

Tartare de la mer

Les incontournables

Tartare de la mer	Saumon, St Jacques, avocat, salades verte frites maison	18.90€
Trilogie de tartare	Boeuf, St Jacques, légumes, salades verte frites maison	19.90€
Burger du Chef 360	Boeuf lard poivrons oignons emmental salade composée	17,90€
Filet de daurade riz et légumes		18,90€

Tartares 180g : Boeuf Charolais ou Limousin

Tartare de Boeuf au couteau à la truffe	(frites maison, salade verte)	20.,90€
Tartare au couteau Boeuf	(frites maison, salade verte)	16,90€
Tartare au couteau Boeuf à l'Italienne		17,90€
<i>(frites maison, salade verte, Grana Padano, pistou, tomates séchées, pignons*...)</i>		



Sur le Grill (sauce au choix*)

Accompagnement des viandes :

Aubergine et poivron grillée, champignon flan de courgettes - conchiglioni

Andouillette Artisanale 280gr	19,90€
Magret de canard mariné au piment d'Espelette 250g	21.90€
BIG Brochettes de Boeuf 400g	24.90€
BIG Brochettes d'Agneau 400g	24.90€
BIG Brochettes Mixte Boeuf et Agneau 400g	24.90€
BIG Brochettes Boeuf Angus 400g	28.90€
Entrecôte Simmental 300g	22,90€

*sauce au choix : Poivre, sauce cèpes, roquefort



Le Menu 29 €

Tartare de saumon
Ou Carpaccio de boeuf

Big Brochette (au choix) 400g
Mixte, Boeuf, Agneau
Flan de courgettes, Maïs et poivrons grillés, salade
Ou Filet de poisson du jour
Riz légumes

Dessert au choix
(voir desserts)

Menu enfant 11,50€
(moins de 12 ans)

Sirop

Steak haché frites maison
Ou Nuggets frites
Ou Pizza Bambino (*jambon ou fromage*)

Glace Haribo



Les Pizzas

Pas de pizzas
Le Lundi & Mardi

AU FEU DE BOIS

Toutes nos pizzas sont garnis de produits frais

L'Arménienne <i>(Sauce tomate, viande hachée, poivrons, emmental, mozzarella)</i>	16,50€
La Moussaka <i>(Sauce tomate, viande hachée, aubergines, emmental, mozzarella)</i>	16,50€
Pizza au boursin <i>(Mozzarella, jambon, lardons, boursin, crème)</i>	15,80€
Pizza l'Orientale <i>(Sauce tomate, merguez du boucher, trilogie de poivrons, emmental)</i>	15,80€
Anchois <i>(Sauce tomate, anchois, persillade)</i>	12,50€
Fromage <i>(Sauce tomate, emmental)</i>	12,50€
Marguerite <i>(Sauce tomate, mozzarella)</i>	13,00€
Jambon fromage <i>(Sauce tomate, jambon, emmental)</i>	13,00€
Sicilienne <i>(Sauce tomate, anchois, tomates fraîches, câpres, pesto)</i>	13,00€
Chèvre <i>(Sauce tomate, chèvre, emmental)</i>	13,50€
Royale <i>(Sauce tomate, jambon, champignons de Paris frais, emmental)</i>	14,50€
L'Espagnole <i>(Sauce tomate, chorizo, mozzarella)</i>	14,50€



La Corsica (<i>Sauce tomate, figatelli, chèvre, emmental</i>)	15,00€
La Rustique de Cissou (<i>Sauce tomate, emmental, camembert au lait cru, lardons pesto</i>)	15,80€
4 Fromages (<i>Sauce tomate, emmental, chèvre, roquefort, mozzarella</i>)	15,80€
Végétarienne (<i>Sauce tomate, oignons, poivrons, aubergines, emmental</i>)	15,50€
La Provençale (<i>Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella, ail basilic</i>)	14,50€
La Festival (<i>Sauce tomate, tomates fraîches, anchois, mozzarella, ail basilic</i>)	15,00€
La Lune de Miel (<i>Crème fraîche, emmental, lardons, chèvre, miel, pignons</i>)	15,80€
La Norvégienne (<i>Crème fraîche, saumon fumé, champignons, emmental, citron</i>)	16,50€
Tartiflette (<i>crème fraîche, lardons, reblochon, pommes de terre, oignons, mozza, emmental</i>)	16,50€
Fermière (<i>crème fraîche, jambon, oignons, reblochon, emmental</i>)	15,80€
L'Indienne (<i>crème fraîche, poulet, oignons, emmental, curry,</i>)	15,80€
Reine Blanche (<i>jambon, champignons de Paris frais, emmental, crème fraîche</i>)	15,00€
Persillade (<i>Sauce tomate, crème fraîche, mozzarella, emmental, persillade</i>)	14,50€
Lexine (<i>Sauce tomate, crème fraîche poulet, poivrons, mozzarella, emmental</i>)	15,80€

Nos Desserts

Dessert du jour : Paris-Brest 5.90€

Crème brûlée	6,50€
Mousse au chocolat	5,90€
Tartelette framboise	6,50€
Tarte citron meringuée	6,50€
Moelleux au chocolat - glace vanille	6.50€
Tiramisu	6.50€
Banoffee maison	6,50€
Cheesecake spéculoos	6.50€
Café gourmand	6,50€
Thé gourmand	7.50€
Coupe limoncello	7.50€
Nougat glacé	6.50€
Glace artisanale 200ml	7,50€
<i>Grand Marnier, Mangue, Caramel beurre salé</i>	



Carte des vins



Nous sélectionnons pour nos clients des vins à l'image de leurs terroirs et de leurs créateurs, issus de domaines à taille humaine, en culture raisonnée, Bio, ou encore Bio-Dynamique, des grappes cultivées dans le respect de la nature et de son environnement. Bourgogne, Vallée du Rhône Bordeaux ou encore Loire, Languedoc ou Champagne, la carte se dessine pour un beau et long voyage gustatif..

Sélection du moment....



Le verre
12 cl
4.50€



Les 7PCHAI - I L'Ivresse

VIN DE FRANCE
Rouge - MERLOT

Les 7PCHAI - II Gourmandise

Rosé - Grenache - Syrah

Vente Cave

(75cl)

Emporter

Sur place

12,00€

24,00€

*Il était une fois la rencontre d'un sommelier et du Z'est.
Fort d'une amitié sans faille, leurs ambitions les conduisent
à créer.*



Vins au verre

(12cl)



4,50 €

4,80 €

5,60 €

Rouge

Les 7PCHAI - L'ivresse - Merlot - Vin de France

AOP Côtes de provence, Domaine Gueissard

AOP Mercurey (Bourgogne), caves de Buxy

Rosé



4,50 €

4,80 €

6,00 €

3,80 €

Les 7PCHAI - Gourmandise - Vin de France

AOP Côtes de provence, Domaine Gueissard

AOP Bandol 2021, Domaine de Gueissard

IGP Collines Rhodaniennes Cave de Tain

Blanc



4,50 €

4,50 €

4,80 €

Bourgogne Aligoté, Domaine Jobard Morey AOC

Coteaux du Layon, Moelleux, Domaine Du Breuil

AOP Luberon 2021, Château Fontvert

Bulles

5,00 €

9,00 €

AOP Crémant de Bourgogne Bailly-Lapierre

AOC Champagne Domaine Bergère



Les Vins rouges

Vente Cave Emporter

(75cl)

Sur place

12,00€

24,00€

Vin de France

Les 7PChai- L'ivresse - Merlot - *Sélection du Z'Est*

19,00€

31,00€

Bourgogne

AOP MERCUREY 2020 Cave de Buxy

13,00€

25,00€

Bordeaux

AOP Blaye Côtes de Bordeaux 2018 Cuvée Gamaye

17,00€

29,00€

AOC Médoc 2018 - Château rose Victoria

Vallée du Rhône

8,00€

20,00€

AOP Côtes du Rhône 2017, Château du Bois de la Garde

15,00€

27,00€

AOP Côtes du Rhône Village 2017, Château du Bois de la Garde

9,00€

21,00€

IGP Collines Rhodaniennes Cave de Tain

Languedoc

18,00€

30,00€

AOC Faugères 2019- Domaine Montgros

Provence

13,00€

25,00€

AOP Côtes de Provence 2019 / 2019, Domaine de Gueissard

12,00€

24,00€

AOP Luberon 2019, « Les restanques » Château Fontvert

22,00€

34,00€

AOP Bandol 2018, Domaine de Gueissard

69,00€

81,00€

AOP Bandol 2012, "Charriage" Domaine Bunan



Les Vins Blancs

Vente Cave Emporter

(75cl)

Sur place

Bourgogne

15,50€

27,50€

AOP Bourgogne Aligoté 2020 Domaine Jobard-Morey

29,00€

41,00€

AOP Santenay 2019 Domaine Bertrand Bachelet

Vallée du Rhône

11,00€

23,00€

IGP Collines Rhodaniennes Cave de Tain Viognier

37,00€

49,00€

AOP Châteauneuf du Pape 2014, Jas de Bressy

Provence

13,00€

25,00€

AOP Côtes de Provence 2021, Domaine de Gueissard

16,50€

28,50€

AOP Luberon 2021, Château Fontvert

Loire

18,00€

30,00€

AOP Coteaux du Layon Moelleux, Château Dubreuil

29,00€

41,00€

AOP Sancerre 2017, Domaine Henri Bourgeois

29,00€

41,00€

*AOP Pouilly fumé 2017, Domaine Henri Bourgeois 2017 **

Conseillé par notre caviste



Les Vins rosés

**Vente Cave
Emporter**

(75cl)
Sur place

Vin de France

12,00€

24,00€

Les 7PChai- L'ivresse - Grenache - *Sélection du Z'Est*

Provence

13,00€

25,00€

AOP Côtes de Provence 2020, Domaine de Gueissard

18,00€

30,00€

AOP Luberon 2021, Château Fontvert

16,00€

28,00€

AOP Bandol 2021, Domaine de Gueissard

Les Bulles

**Vente Cave
Emporter**

(75cl)
Sur place

Crémant 75 cl

12,00€

24,00€

AOC Crémant de Bourgogne - Bailly-Lapierre

19,00€

31,00€

AOC Crémant de Bourgogne Millésimé 2014 - Bailly-Lapierre

Champagne 75 cl

29,50€

55,00€

AOC Champagne Domaine Bergère Brut

55,00€

75,00€

AOC Champagne Domaine Giraud Brut

(150cl)

(150cl)

Champagne 150 cl

75,50€

119,00€

AOC Champagne 1er Cru, Blanc de Blanc Magnum