



ZAMANA
RESTAURANT

MENU

À PARTAGER... (OU PAS)

ACCRAIS 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, COMTÉ

+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

SUPRÊME DE POULET CARAMELISÉ | 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

DRINKS

COCKTAILS

MOJITO*	13
RHUM, MENTHE, SUCRE, CITRON, PERRIER	
MOSCOW MULE	14
VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER, SIROP DE GINGEMBRE MAISON	
MAI TAI	14
RHUM BLANC, RHUM VIEUX, SIROP D'ORGEAT, COINTREAU ET CITRON	
APÉROL SPRITZ	14
PROSECCO, APÉROL, PERRIER	
CAÏPIGWADA	13
RHUM, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE	
MARGARITA	13
TÉQUILA, COINTREAU, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON VERT (AVEC OU SANS SEL)	
DAIQUIRI*	13
RHUM, SUCRE, CITRON / FROZEN OU SHAKER	
PLANTEUR MAISON	12
RHUM BLANC & AMBRÉ, JUS D'ANANAS, GOYAVE, MARACUJA ET MANGUE	
PIÑA COLADA	13
RHUM, ANANAS, COCO, (SUR DEMANDE, MARBRÉ AU CAMEL BEURRE SALÉ)	
EXTASE MARBRÉ	16
ANANAS, RHUM AMBRÉ, MANGUE, MARACUJA, MARBRÉ À LA PURÉE DE FRAMBOISE	

VIRGINS

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS	11
COCKTAIL DE FRUITS DU JOUR	
ELSA*	11
CITRONNADE FROZEN	
VIRGIN MULE EXOTIQUE	12
MANGUE, MARACUJA, CITRON, GINGER BEER	
PLAISIR MARBRÉ	12
ANANAS, MANGUE, MARACUJA, MARBRÉ À LA PURÉE DE FRAMBOISE	
VIRGIN MOJITO*	11
MENTHE FRAÎCHE, SUCRE, CITRON, PERRIER	
VIRGIN PIÑA COLADA	11
ANANAS, COCO, SIROP DE CANNE (SUR DEMANDE, MARBRÉ AU CAMEL BEURRE SALÉ)	

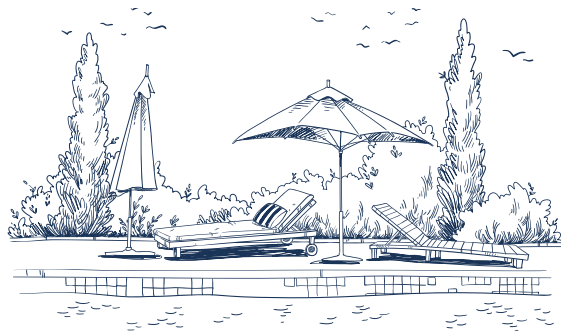
*option : fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, gingembre, strawberry, raspberry, passion fruit, mango, ginger)

LES VINS AU VERRE

LES BLANCS	
I.G.P CHARDONNAY 2023	9
A.O.C CASSIS BIO 2022	11
LES ROSÉS	
I.G.P CÔTES CATALANES « MIRAFLORES » 2022	9
A.O.P L'AIXOISE CÔTEAU D'AIX 2023	8
LES ROUGES	
A.O.C CÔTES-DU-RHÔNE « PARALLÈLE 45 » BIO 2021	9
A.O.C MÉDOC "CHÂTEAU MAZAILS" 2019	11

LES DÉTOX

REBALANCING	11
ANANAS, MENTHE, CITRON	
GREEN-EASY	11
CITRON, CONCOMBRE, GINGEMBRE	





ZAMANA
RESTAURANT

MENU

TO SHARE... (OR NOT)

COD FISH ACCRAS | 9 EUR

CREOLE SAUCE

SAVORY CHEESECAKE | 16 EUR

ROSEMARY SPICE CRUMBLE, FEROCIOUS AVOCADO, SMOKED SALMON, LEMON CREAM

CARPACCIO OF TODAY'S FISH CATCH | 16 EUR

OLIVE OIL, SHALLOTS, MILD CARIBBEAN CHILI & LEMON

GREEK FETA PUFF PASTRY | 14 EUR

PISTACHIO PESTO, HONEY & SESAME SEEDS

TOMATO TARTARE & BURRATINA | 18 EUR

VEGETARIAN CHILI, BASIL, PESTO

MAIN COURSES

VANILLA RISOTTO & FLAMBÉED FRESHWATER CRAYFISH | 29 EUR

FLAMBÉED WITH AGED RUM AND CREOLE SPICES

BLACK ANGUS BEEF BURGER | 27 EUR*

BLACK ANGUS BEEF BURGER, BRIOCHE BUN, TARTARE-STYLE MAYONNAISE, COMTE CHEESE (+5€ LOBSTER OPTION)

+5€ LOBSTER OPTION

+5€ DAY PASS OPTION

FISH TARTARE | 28 EUR

TRADITIONAL OR MANGO PASSION - FRIES & SALAD

GRILLED BEEF RIB STEAK | 32 EUR*

FRIES & SALAD, CHOICE OF SAUCE

+5€ DAY PASS OPTION

LOBSTER TAGLIATELLE | 32 EUR

FRESH TOMATOES, GARLIC, BASIL, OLIVE OIL, LEMON

+5€ DAY PASS OPTION

CARAMELIZED CHICKEN SUPREME | 27 EUR

SWEET POTATO-GIRAUMON PUREE - COCONUT MILK

SALAD OF THE DAY | 25 EUR

CAESAR SALAD OR ITALIAN STYLE SALAD

FISH OF THE DAY À LA PLANCHA (GRILL) | 28 EUR

BLACK RICE, CRUNCHY VEGETABLES & LEMON BUTTER SAUCE

DESSERTS

HOMEMADE FRENCH TOAST BRIOCHE | 13 EUR

SALTED BUTTER CARAMEL AND A SCOOP OF ICE CREAM

CHOCOLATE FONDANT | 13 EUR

PECAN VANILLA ICE CREAM

LEMON TROMPE-L'ŒIL | 13 EUR

LEMON MOUSSE WITH WHITE CHOCOLATE COATING

PINEAPPLE CARPACCIO | 13 EUR

LIME ZEST AND COCONUT SORBET

THE PROFITEROLE | 13 EUR

CHOUX PASTRY WITH PECAN VANILLA ICE CREAM, RUNNING CHOCOLATE TOPPING

GOURMET COFFEE | 15 EUR

CHEF'S SELECTION OF MINI DESSERTS

DRINKS

COCKTAILS

MOJITO*	13
WHITE RUM, FRESH MINT, SUGAR, LEMON, SPARKLING WATER	
MOSCOW MULE	14
VODKA, LIME, GINGER BEER, HOMEMADE GINGER SYRUP	
MAI TAI	14
WHITE RUM, AGED RUM, ORGEAT SYRUP, COINTREAU, AND LEMON	
APÉROL SPRITZ	14
PROSECCO, APEROL, SPARKLING WATER	
CAÏPIGWADA	13
WHITE RUM, LIME, CANE SUGAR	
MARGARITA	13
TEQUILA, COINTREAU, CANE SUGAR, LIME JUICE (WITH OR WITHOUT SALT)	
DAIQUIRI*	13
WHITE RUM, SUGAR, LEMON	
PLANTER'S PUNCH	12
WHITE & AMBER RUM, PINEAPPLE, GUAVA, PASSION FRUIT, MANGO, CITRUS ZEST, AND SPICES	
PIÑA COLADA	13
AMBER RUM, FRESH PINEAPPLE, COCONUT MILK & CREAM (ON REQUEST SALTED CARAMEL OPTION)	
MARBLED ECSTASY	16
AMBER RUM, FRESH PINEAPPLE, PASSION FRUIT, MANGO, RASPBERRY COULIS	

DETOX

REBALANCING	11
ANANAS, MENTHE, CITRON	
GREEN-EASY	11
CITRON, CONCONBRE, GINGEMBRE	

VIRGINS

FRESH FRUIT COCKTAIL	11
FRUIT COCKTAIL OF THE DAY	
ELSA*	11
FROZEN CITRONNADE	
VIRGIN EXOTIC MULE	12
MANGUE, MARACUJA, LEMON, GINGER BEER	
MARBLED PLEASURE	12
FRESH PINEAPPLE, PASSION FRUIT, MANGO, RASPBERRY COULIS	
VIRGIN MOJITO*	11
MINT, SUGAR, LEMON, SPARKLING WATER	
VIRGIN PIÑA COLADA	11
FRESH PINEAPPLE, COCONUT CREAM & MILK (ON REQUEST SALTED CARAMEL OPTION)	

**option: strawberry, raspberry, passion fruit, mango, ginger, strawberry, raspberry, passion fruit, mango, ginger)*

GLASS OF WINE

WHITE	
I.G.P CHARDONNAY 2023	9
A.O.C CASSIS BIO 2022	11
ROSÉ	
I.G.P CÔTES CATALANES « MIRAFLORES » 2022	9
A.O.P L'AIXOISE CÔTEAU D'AIX 2023	8
RED	
A.O.C CÔTES-DU-RHÔNE « PARALLÈLE 45 » BIO 2021	9
A.O.C MÉDOC "CHÂTEAU MAZAILS" 2019	11

