LA CARTE

Zamana Restaurant

SUGGESTION DE NOS COCKTAILS CRÉATIONS

EXTASE MARBRÉ 16
RHUM AMBRÉ, ANANAS FRAIS, PASSION, MANGUE, COULIS DE FRAMBOISES

CIAO RAGAZZI 18
LIMONCELLO À LA VERVEINE, PESTO BASILIC MAISON, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, CITRON, SUCRE

ORANGE SKY 18
PURÉE DE PÊCHE, LIQUEUR DE LITCHI, GIN O'BÉRI BLEU, CORDIAL D'HIBISCUS, CITRON VERT, SHOTER DE KIR À LA PÊCHE

TI DOUDOU 16
PURÉE DE PASTÈQUE MAISON, LIQUEUR DE LITCHI, COINTREAU, VODKA, PROSECCO

PASSION D'ÉTÉ 16
LIQUEUR AMARETTO & TONKA, PURÉE DE MARACUJA, TEQUILA, SIROP DE VANILLE MAISON

NEW TROPICAL FASHIONED 16
RHUM VIEUX À L'ANANAS GRILLÉ, ANGOSTURA, SIROP SUCRÉ, CARPACCIO D'ANANAS FLAMBÉ

Tipsy Bar

LE MOT DU CHEF

Bienvenue au Zamana !

Nous sommes ravis de vous recevoir à notre table.

En cuisine, mon équipe et moi-même mettons tout notre cœur et notre savoir-faire à vous proposer une cuisine semi-gastronomique créative et élaborée à partir de produits de qualité, soigneusement sélectionnés.

Ici, chaque plat raconte une histoire : celle de notre passion, de notre exigence et du plaisir de recevoir.

Nous espérons que votre dîner sera un véritable instant de plaisir et de partage.

Les équipes se joignent à moi pour vous souhaiter une belle dégustation.

Denis PLAIRE

ENTRÉES / STARTERS

RAVIOLES DE LANGOUSTE / SPINY LOBSTER RAVIOLI 29
BISQUE COCO & CURCUMA, NUAGE DE PARMESAN *(+10€ OPTION PLAT)*
COCONUT-TURMERIC BISQUE, PARMESAN FOAM (+€10 OPTION FOR THE MAIN COURSE)

TARTELETTE AU TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTARE TARTLET 26
JAUNE D'ŒUF CONFIT, BAGNA CÀUDA, FRAÎCHEUR CROQUANTE
CONFIT EGG YOLK, BAGNA CÀUDA, CRUNCHY FRESH VEGETABLES

ŒUF PARFAIT / PERFECT EGG 22
DUXELLES DE CHAMPIGNONS PORTOBELLO, TEMPURA DE PLEUROTES PAYS, ESPUMA D'OIGNON DOUX
PORTOBELLO MUSHROOM DUWELLES, LOCAL OYSTER MUSHROOM TEMPURA, SWEET ONION ESPUMA

FOIE GRAS DE CANARD FAÇON ZAMANA / ZAMANA'S DUCK FOIE GRAS 29
CHUTNEY D'OIGNON & HIBISCUS, BRIOCHE TOASTÉE
HIBISCUS ONION CHUTNEY, TOASTED BRIOCHE

BURRATINA & MELON / BURRATINA & MELON 25
FLEURS DE MELON, AGUACILE DE PASTÈQUE, HUILE DE BASILIC, VIERGE DE PIMENT VÉGÉTARIEN
BURRATINA, MELON BLOSSOMS, WATERMELON AGUACHILE, BASIL OIL, VEGETARIAN CHILI VIERGE

TARTARE DE THON AU CURRY SHICHIMI / SHICHIMI TUNA TARTARE 24
RIZ VINAIGRÉ CROUSTILLANT, TOBIKO, GEL MANGUE & SHISO
CRISPY VINEGARED RICE, TOBIKO, MANGO-SHISO GEL

ENTRÉE DU JOUR / STARTER OF THE DAY
À RETROUVER À LA PAGE PRÉCÉDENTE
TO BE FOUND ON THE PREVIOUS PAGE

PLATS / MAIN COURSES
LA TERRE / FROM THE LAND

FILET DE BŒUF NORMAND / NORMAN BEEF TENDERLOIN 40
ESPUMA DE FRUIT À PAIN ET BAIE DE SUMAC, MORILLES, GEL D'OIGNON BRÛLÉ, JUS CORSÉ
BREADFRUIT AND SUMAC BERRY FOAM, MORELS, CHARRED ONION GEL, RICH JUS

SUPRÊME DE PINTADE AUX HERBES / HERB-ROASTED GUINEA FOWL SUPREME 34
SAUCE COCO, CURRY & CAJOU, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE & GIRAUMON
COCONUT, CASHEW & CURRY SAUCE, SWEET POTATO & GIRAUMON SQUASH MOUSSELINE

TOMAHAWK DE BŒUF / BEEF TOMAHAWK 11€/100G
MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, CRÈME AIL & CIBOULETTE, PARMESAN, SAUCE AU POIVRE
POTATO MILLEFEUILLE, GARLIC-CHIVE CREAM, PARMESAN, PEPPER SAUCE

PLUMA IBÉRIQUE RÔTIE / ROASTED IBERIAN PLUMA 36
BANANE PLANTIN CROUSTILLANTE, AVOCAT MISO, SAUCE PORTO, PICKLES DE MOUTARDE
CRISPY PLANTAIN, MISO AVOCADO, PORT SAUCE, PICKLED MUSTARD SEEDS

RISOTTO DE RISONI AU BEAUFORT / RISONI RISOTTO WITH BEAUFORT 27
STRACCIATELLA DI BURRATTA, VIERGE DE TOMATE, NOISETTES TORRÉFIÉES
STRACCIATELLA DI BURRATA, TOMATO VIERGE WITH TOASTED HAZELNUTS

PLAT DU JOUR / MAIN COURSE OF THE DAY
À RETROUVER À LA PREMIÈRE PAGE
TO BE FOUND ON THE FIRST PAGE

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES
FRITES DE POMME DE TERRE & SALADE / FRENCH FRIES & SALAD
MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE / POTATO MILLE-FEUILLE
MOUSSELINE PATATE DOUCE & GIRAUMON, LÉGUMES / SWEET POTATO & PUMPKIN MOUSSELINE, VEGETABLES

+6€ POUR TOUT ACCOMPAGNEMENT NON-INCLUS

PLATS / MAIN COURSES
LA MER / FROM THE SEA

LINGUINE À LA LANGOUSTE / SPINY LOBSTER LINGUINE 41
BISQUE TOMATE, AIL & BASILIC, GUANCIALE CROUSTILLANT, CHIPS D'AIL
TOMATO, GARLIC & BASIL BISQUE, CRISPY GUANCIALE

FILET DE POISSON DU JOUR / CATCH OF THE DAY 32
CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR AU CURRY JAUNE, PETITS LÉGUMES, CROUSTILLANT DE PATATE DOUCE
YELLOW CURRY CAULIFLOWER CREAM, VEGETABLES, CRISPY SWEET POTATO

TATAKI DE THON / TUNA TATAKI 33
MANGUE, AIL NOIR, SAUCE PONZU MAISON, SALADE ASIATIQUE
MANGO, BLACK GARLIC, HOMEMADE PONZU SAUCE, ASIAN SALAD

TENTACULES POULPE GRILLÉS / GRILLED OCTOPUS TENTACLES 37
MOUSSELINE D'IGNAME, POIVRON GRILLÉ, SAUCE CHIMICHURRI
YAM MOUSSELINE, GRILLED BELL PEPPER, CHIMICHURRI SAUCE

SAINT-JACQUES SNACKÉES / SEARED SCALLOPS 39
KATAIFI CROUSTILLANT, GIRAUMON NACRÉ, SAUCE COCO & ANETH
CRISPY KATAIFI, PEARLY GIRAUMON SQUASH, COCONUT & DILL SAUCE

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES
FRITES DE POMME DE TERRE & SALADE / FRENCH FRIES & SALAD
MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE / POTATO MILLE-FEUILLE
MOUSSELINE PATATE DOUCE & GIRAUMON, LÉGUMES / SWEET POTATO & PUMPKIN MOUSSELINE, VEGETABLES

+6€ POUR TOUT ACCOMPAGNEMENT NON-INCLUS

DESSERTS / DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT / CHOCOLATE FONDANT 16
GANACHE AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE
CHOCOLATE GANACHE, CRÈME ANGLAISE

PASSION GOURMANDE / PASSION FRUIT DELIGHT 16
KATAIFI CHOCOLAT BLANC PRALINÉ, CRÉMEUX FAÇON CHEESECAKE, MANGUE FRAÎCHE, VANILLE, TUILE À LA MANGUE
WHITE CHOCOLATE PRALINE KATAIFI, CHEESECAKE-STYLE CREAM, FRESH MANGO WITH VANILLA, BLUEBERRIES, MANGO TUILE

SNICKERS GLACÉ DU ZAMANA / ZAMANA'S FROZEN SNICKERS 16
GANACHE CARAMEL, CRÉMEUX CACAHUÈTE, STREUZEL GRUÉE CACAO, GLAÇAGE ROCHER
CARAMEL GANACHE, PEANUT CRÉMEUX, COCOA NIB STREUSEL AND CRUNCHY CHOCOLATE COATING

PAVLOVA EXOTIQUE / EXOTIC PAVLOVA 16
GANACHE COCO, SAUCE MANGUE, PASSION & VANILLE, BRUNOISE EXOTIQUE
COCONUT GANACHE, MANGO-PASSION FRUIT-VANILLA SAUCE, EXOTIC FRUIT BRUNOISE

LA VIE EN ROSE / LA VIE EN ROSE 16
GANACHE GOYAVE, GEL HIBISCUS, CRÉMEUX ET CROUSTILLANT PISTACHE, SPONGE CAKE
GUAVA *GANACHE, HIBISCUS GEL, PISTACHIO CRÉMEUX AND CRUNCH, SPONGE CAKE*

ZAMANA

RESTAURANT