



ZAMANA  
RESTAURANT

## MENU

### À PARTAGER... (OU PAS)

**ACCRAIS DE MORUE** | 9 EUR

SAUCE CHIEN

**TARTARE DE TOMATE & SA BURRATINA** | 18 EUR

PIMENT VÉGÉTARIEN, BASILIC, PESTO

**CARPACCIO DE POISSON DU JOUR** | 16 EUR

HUILE D'OLIVE, ÉCHALOTES & CITRON

**FEUILLETÉ GREC À LA FETA** | 14 EUR

PESTO PISTACHE, MIEL ET GRAINES DE SÉSAME

### PLATS

**RISOTTO VANILLE & OUASSOUS FLAMBÉS** | 29 EUR

FLAMBAGE AU RHUM VIEUX ET ÉPICES CRÉOLES

**BURGER À LA LANGOUSTE RÔTIE** | 32 EUR\*

PAIN BRIOCHÉ AIOLI CRÉOLE, SALADE, TOMATES CERISES, 70GR LANGOUSTE

+5€ FORMULES JOURNÉES

**TARTARE DE POISSON EXOTIQUE** | 28 EUR

AVOCAT, MANGUE, MARACUJIA

**ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE** | 32 EUR\*

FRITES & SALADE, SAUCE AU CHOIX

+5€ FORMULES JOURNÉES

**SUPRÊME DE POULET CARAMÉLISÉ** | 27 EUR

PURÉE DE PATATES DOUCES-GIRAUMON - LAIT DE COCO

**SALADE DU JOUR** | 25 EUR

SALADE CÉSAR OU À L'ITALIENNE

**SUGGESTION DU CHEF**

### DESSERTS

**BRIOCHE PERDUE MAISON** | 13 EUR

CARAMEL BEURRE SALÉ ET SA BOULE DE GLACE

**FONDANT AU CHOCOLAT** | 13 EUR

GLACE VANILLE PACANE

**TROMPE L'OEIL** | 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

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

## VIRGINS

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

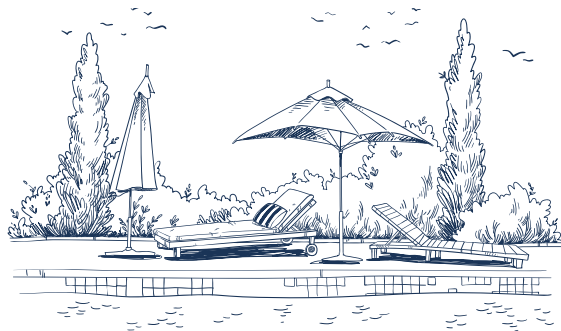
\*option : fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, gingembre, strawberry, raspberry, passion fruit, mango, ginger)

## LES VINS AU VERRE

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

## LES DÉTOX

|                              |    |
|------------------------------|----|
| <b>REBALANCING</b>           | 11 |
| ANANAS, MENTHE, CITRON       |    |
| <b>GREEN-EASY</b>            | 11 |
| CITRON, CONCOMBRE, GINGEMBRE |    |





ZAMANA  
RESTAURANT

## MENU

### TO SHARE... (OR NOT)

**COD FISH ACCRAS** | 9 EUR

CREOLE SAUCE

**TOMATO TARTARE & BURRATINA** | 18 EUR

VEGETARIAN CHILI, BASIL, PESTO

**CARPACCIO OF TODAY'S CATCH** | 16 EUR

HUILE D'OLIVE, ÉCHALOTES & CITRON

**GREEK FETA PUFF PASTRY** | 14 EUR

PISTACHIO PESTO, HONEY & SESAME SEEDS

### MAIN COURSES

**VANILLA RISOTTO & FLAMBÉED FRESHWATER CRAYFISH** | 29 EUR

FLAMBÉED WITH AGED RUM AND CREOLE SPICES

**ROASTED LOBSTER BURGER** | 32 EUR\*

BRIOCHE BUN, CREOLE AIOLI, SALAD, CHERRY TOMATOES, 70G LOBSTER

+5€ DAY PASS OPTION

**EXOTIC FISH TARTARE** | 28 EUR

AVOCADO, MANGO, PASSION FRUIT

**RIB EYE STEAK** | 32 EUR\*

FRIES AND SALAD

+5€ DAY PASS OPTION

**CARAMELIZED CHICKEN SUPREME** | 27 EUR

SWEET POTATO & PUMPKIN PURÉE - COCONUT MILK

**SALAD OF THE DAY** | 25 EUR

CAESAR OR ITALIAN STYLE

**CHEF'S SUGGESTION**

### DESSERTS

**HOMEMADE FRENCH TOAST BRIOCHE** | 13 EUR

SALTED BUTTER CARAMEL & A SCOOP OF ICE CREAM

**CHOCOLATE FONDANT** | 13 EUR

VANILLA PECAN ICE CREAM

**LEMON TROMPE L'OEIL** | 13 EUR

LEMON MOUSSE WITH WHITE CHOCOLATE COATING

**PINEAPPLE CARPACCIO** | 13 EUR

LIME ZEST & COCONUT SORBET

**THE PROFITEROLE** | 13 EUR

PECAN VANILLA ICE CREAM, WARM CHOCOLATE SAUCE

**GOURMET COFFEE** | 15 EUR

CHEF'S SELECTION OF MINI DESSERTS

# DRINKS

## COCKTAILS

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

## DETOX

|                              |    |
|------------------------------|----|
| <b>REBALANCING</b>           | 11 |
| ANANAS, MENTHE, CITRON       |    |
| <b>GREEN-EASY</b>            | 11 |
| CITRON, CONCONBRE, GINGEMBRE |    |

## VIRGINS

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>FRESH FRUIT COCKTAIL</b>                                              | 11 |
| FRUIT COCKTAIL OF THE DAY                                                |    |
| <b>ELSA*</b>                                                             | 11 |
| FROZEN CITRONNADE                                                        |    |
| <b>VIRGIN EXOTIC MULE</b>                                                | 12 |
| MANGUE, MARACUJA, LEMON, GINGER BEER                                     |    |
| <b>MARBLED PLEASURE</b>                                                  | 12 |
| FRESH PINEAPPLE, PASSION FRUIT, MANGO, RASPBERRY COULIS                  |    |
| <b>VIRGIN MOJITO*</b>                                                    | 11 |
| MINT, SUGAR, LEMON, SPARKLING WATER                                      |    |
| <b>VIRGIN PIÑA COLADA</b>                                                | 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

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

