

# ZANTE

PARTAGER. SAVOURER. CÉLÉBRER.  
À VOTRE SERVICE DEPUIS 2007

## MENU DU MIDI

### ENTRÉES

**SOUPE DE LENTILLES TRADITIONNELLE**  
CLASSIQUE GREC RÉCONFORTANT - LENTILLES MIJOTÉES  
AVEC OIGNON, AIL ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE (SAISONNIÈRE)

Ou

**SALADE VERTE**  
COEURS DE ROMAINE AVEC LÉGUMES DU JARDIN, ASSAISONNÉS  
D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET DE VINAIGRE DE VIN ROUGE

Ou

**SALADE GRECQUE (+9)**  
TOMATE, CONCOMBRE, OIGNON DOUX, POIVRON, OLIVES ET FETA  
AFFINÉ EN FÛT, HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE DE VIN ROUGE

### PLATS PRINCIPAUX

**MAKARONADA 30**  
PÂTES, SAUCE À LA VIANDE MIJOTÉE AUX ÉPICES  
- GIROFLE, MUSCADE ET CANNELLE

**POITRINE DE POULET GRILLÉE 32**  
CITRON, HERBES ET FINI AU FOUR

**SAUMON ÉCOSSAIS BIOLOGIQUE 40**  
SAUMON ÉLEVÉ DURABLEMENT, GRILLÉ AVEC CÂPRES,  
AGRUMES, HUILE D'OLIVE ET CITRON

**CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES 48**  
SEL MARIN, ÉPICES MAISON,  
HUILE D'OLIVE ET ORIGAN SAUVAGE

**MORUE D'ISLANDE 47**  
FILET DE MORUE POÊLÉ ET FINI AU FOUR, RELEVÉ D'HUILE  
D'OLIVE ET CITRON

**CONTRE-FILET NEW YORK 62**  
PIÈCE CLASSIQUE, GRILLÉE AVEC SAUCE AU POIVRE MAISON  
ET POMMES FRITES

### DESSERTS

**SÉLECTION DU CHEF**  
UNE DOUCEUR DE SAISON POUR TERMINER LE REPAS



### MEZZÉ À PARTAGER

**LE SPÉCIAL 32**  
CHIPS DE COURGETTES CROUSTILLANTES, SERVIES AVEC  
TZATZIKI MAISON AU YAOURT GREC, CONCOMBRE, AIL ET  
HERBES FRAÎCHES

**LÉGUMES GRILLÉS 34**  
CHAMPIGNONS, POIVRONS, COURGETTES ET OIGNONS,  
RELEVÉS DE CITRON ET D'HUILE D'OLIVE

**SAGANAKI AU FETA 26**  
FETA GREC AFFINÉ EN FÛT, CUIT AU FOUR ET NAPPÉ DE MIEL  
DE THYM SAUVAGE ET DE GRAINES DE SÉSAME GRILLÉES

**SAGANAKI CLASSIQUE 26**  
FROMAGE GREC FRIT, FLAMBÉ À L'OUZO, DORÉ ET FONDANT

**TARTINADES GRECQUES AVEC PITA 16 / 28**  
DÉGUSTATION ARTISANALE DE TARAMA, KOPANISTI  
ET TZATZIKI ACCOMPAGNÉE DE PAIN PITA

**PLEUROTES 28**  
CHAMPIGNONS GRILLÉS, RELEVÉS D'UN FILET DE  
CITRON ET D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

**PIEUVRE GRILLÉE 46**  
POULPE MÉDITERRANÉEN, SAISI AU FEU ET ASSAISONNÉ  
DE CÂPRES, VINAIGRE DE VIN ROUGE ET HUILE D'OLIVE

**CALAMARS 38**  
FRITS OU GRILLÉS, REHAUSSÉS DE CITRON, AIL ET ORIGAN

**GÂTEAU DE CRABE (2) 52**  
CROQUETTES DE CRABE BLEU AVEC HERBES FRAÎCHES,  
AGRUMES ET PANKO

**CREVETTES GRILLÉES (1/2 LIVRE) 52**  
MARINÉES AU CITRON, AIL ET ORIGAN

### Soupe

**SOUPE DE LENTILLES TRADITIONNELLE 8**  
CLASSIQUE GREC RÉCONFORTANT - LENTILLES MIJOTÉES  
AVEC OIGNON, AIL ET HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE (SAISONNIÈRE)

### Salades

**GRECQUE TRADITIONNELLE 28 / 38**  
TOMATE, CONCOMBRE, OIGNON DOUX, POIVRON, OLIVES  
ET FETA AFFINÉ EN FÛT, ASSAISONNÉS D'HUILE D'OLIVE ET  
DE VINAIGRE DE VIN ROUGE

**PSILOKOMENI ET FETA 20 / 30**  
COEUR DE ROMAINE FINEMENT ÉMINCÉ, OIGNONS VERTS,  
ANETH ET FETA AFFINÉ EN FÛT

**SALADE ZANTE 20 / 30**  
LAITUE ROMAINE CROQUANTE, OIGNONS VERTS ET SAUCE  
VELOUTÉE À L'ANETH

**CÉSAR 21 / 32**  
COEURS DE ROMAINE, SAUCE CÉSAR MAISON, OEUF DUR  
ET FROMAGE KEFALOGRAVIERA

*Ingrédients toujours frais du marché  
Always market fresh*

### DE LA MER

**BAR MÉDITERRANÉEN (GRÈCE) PRIX DU MARCHÉ**  
BAR ENTIER ISSU DE LA PÊCHE DURABLE, GRILLÉ  
AVEC HUILE D'OLIVE, CITRON ET CÂPRES

**ESPADON 60**  
STEAK D'ESPADON GRILLÉ AVEC ÉPICES MAISON, RELEVÉ  
D'HUILE D'OLIVE, CITRON ET CÂPRES

**BAR DU CHILIEN 78**  
FILET POÊLÉ PUIS FINI AU FOUR AVEC ÉPICES MAISON,  
RELEVÉ D'HUILE D'OLIVE ET CITRON

**ASSIETE DE CREVETTES 48**  
CREVETTES GRILLÉES, HUILE D'OLIVE, CITRON, AIL  
ET ORIGAN

**SAUMON ÉCOSSAIS BIOLOGIQUE 42**  
SAUMON ÉLEVÉ DURABLEMENT, GRILLÉ AVEC CÂPRES,  
AGRUMES, HUILE D'OLIVE ET CITRON

**MORUE D'ISLANDE 49**  
FILET DE MORUE POÊLÉ ET FINI AU FOUR, RELEVÉ D'HUILE  
D'OLIVE ET CITRON

*Servis avec des légumes de saison et des pommes de terre rôties au citron*

### VIANDES

**POITRINE DE POULET GRILLÉE 36**  
CITRON, HERBES, FINI AU FOUR

**CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES 64**  
SEL MARIN, ÉPICES MAISON, HUILE D'OLIVE ET ORIGAN SAUVAGE

**FILET MIGNON 84**  
FILET DE BOEUF, SAISI ET SERVI AVEC SAUCE AU PORTO MAISON

**ENTRECÔTE 200z 92**  
CÔTE DE BOEUF AVEC OS, GRILLÉE, AVEC AIL, ÉPICES MAISON  
ET SEL MARIN

**CONTRE-FILET NEW YORK\* 72**  
PIÈCE CLASSIQUE, GRILLÉE AVEC SAUCE AU POIVRE MAISON  
ET POMMES FRITES CROUSTILLANTES \*

*Servis avec des légumes de saison et des pommes de terre rôties au citron  
exception \**

### Pâtes

**MAKARONADA 34**  
PÂTES, SAUCE À LA VIANDE MIJOTÉE AUX ÉPICES - GIROFLE,  
MUSCADE ET CANNELLE

**PÂTES À L'AGNEAU RÔTI 46**  
AGNEAU DU QUÉBEC LENTEMENT RÔTI AUX HERBES  
FRAÎCHES, AVEC ROQUETTE ET CROÛTONS AU PARMESAN

**LINGUINI AUX FRUITS DE MER 48**  
CREVETTES, CALAMARS ET PÉTONCLES DANS  
UNE SAUCE LÉGÈRE AIL-TOMATE

**PÂTES VÉGÉTALENNES 32**  
LÉGUMES DE SAISON DANS UNE ÉMULSION DÉLICATE  
D'HUILE D'OLIVE ET D'HERBES

### Accompagnements

**GIGANTES 16**  
HARICOTS GÉANTS MIJOTÉS LENTEMENT DANS UNE SAUCE  
TOMATE AUX HERBES MÉDITERRANÉENNES

**FETA & OLIVES 14**  
FETA AFFINÉE EN FÛT AVEC OLIVES KALAMATA ET HUILE  
D'OLIVE EXTRA VIERGE

**FRITES 8**  
CROUSTILLANTES ET LÉGÈREMENT SALÉES

**LÉGUMES SAUTÉS 12**  
LÉGUMES FRAIS DE SAISON, SAUTÉS À L'HUILE D'OLIVE ET  
AUX HERBES

**POMMES DE TERRE RÔTIES 10**  
CITRON, ORIGAN, AIL ET HUILE D'OLIVE