

CAFFÈ
AGNELLI
X
ZOA
Bistrot

CARTE RESTAURANT

SEMAINE 12H - 15H / WEEKEND 12H - 16H

WEEKDAY FROM 12PM TO 3PM / WEEKEND FROM 12PM TO 4PM

ENTRÉES / STARTERS

- CARPACCIO DE BOEUF / BEEF CARPACCIO** 19
Artichauts confits, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, pesto
Artichokes confit, cherry tomatoes, arugula, parmesan, pesto
- TARTARE DE SAUMON / SALMON TARTAR** 25
Avocat, mangue, coriandre, citron – accompagné de frites et salade
Avocado, mango, coriander, lemon - served with french fries & salad
- TARTARE DE THON / TUNA TARTAR** 26
Avocat, coriandre, sésame, sauce soja – accompagné de frites et salade
Avocado, coriander, sésame, soja sauce - served with french fries & salad
- TARTARE DE BOEUF / BEEF TARTAR** 24
Oignons rouges, câpres, cornichons, persil, sauce anglaise, tabasco, ketchup, jaune d'oeufs – accompagné de frites et salade
Red onions, capers, gherkins, parsley, sauce worcestershire, tabasco, ketchup, egg yolks - served with french fries & salad
- NEMS POULET/CHICKEN SPRING ROLLS (4 PIECES)** 9
- NEMS POULET/CHICKEN SPRING ROLLS (8 PIECES)** 17

SALADES / SALADS

- SALADE NIÇOISE / NIÇOISE SALAD** 19
Mesclun, tomates cerise, œufs durs, radis, olives, anchois, thon, céleris branches, poivrons rouges, haricots verts, concombre
Mesclun, cherry tomatoes, hard-boiled eggs, radish, olives, anchovies, tuna, celery sticks, red peppers, green beans, cucumber
- SALADE CESAR PANÉE OU GRILLÉE** 19
/ CHICKEN CAESAR SALAD BREADED OR GRILLED
Sauce César, oeufs durs, tomates cerises, copeaux de parmesan, salade romaine
Caesar sauce, hard-boiled eggs, cherry tomatoes, parmesan shavings, romaine lettuce
- SALADE BURRATA ET TOMATES CERISES** 19
/ BURRATA SALAD AND CHERRY TOMATOES
Basilic frais et olives taggiasche
Fresh basil & taggiasche olives
- SALADE QUINOA THON CRU MARINÉ** 24
/ QUINOA SALAD WITH MARINATED RAW TUNA
Buddha bowl, thon mariné, soja, wasabi, tomates cerises, mangue, avocat, salade riquette, quinoa
Buddha bowl, marinated tuna, soy, wasabi, cherry tomatoes, mango, avocado, rocket salad, quinoa
- SALADE CHÈVRE CHAUD / WARM GOAT'S CHEESE SALAD** 19
Mesclun, tomates cerises, noix, pain ciabatta toasté, chèvre et miel
Mesclun, cherry tomatoes, walnuts, toasted ciabatta bread & honey toast

POKE BOWL

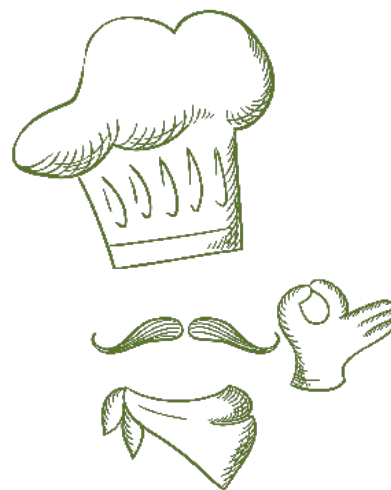
- POKE BOWL SAUMON / SALMON POKE BOWL** 22
Riz à sushi, saumon, avocat, concombre, edamame, mangue
Sushi rice, salmon, avocado, cucumber, edamame, mango
- POKE BOWL THON / TUNA POKE BOWL** 24
Riz à sushi, thon, avocat, concombre, edamame, mangue
Sushi rice, tuna, avocado, cucumber, edamame, mango

CLUB SANDWICH

- CLUB NORVÉGIEN / NORWEGIAN CLUB** 22
Pain de mie Philadelphia à l'aneth, saumon fumé, concombre – accompagné de frites et salade
Philadelphia dill bread, smoked salmon, cucumber - served with french fries & salad
- CLUB POULET / CHICKEN CLUB** 19
Pain de mie, poulet rôti, mayonnaise romaine, tomate
Bread, roast chicken, mayonnaise, romaine lettuce, tomato

BURGERS / BURGERS

- BURGER DE BŒUF / BEEF BURGER** 23
Steak angus, romaine, cornichons, sauce cocktail au tabasco fumé – accompagné de frites et salade
Angus steak, romaine, pickles, smoked tabasco cocktail sauce - served with fries & salad
- CHICKEN BURGER** 23
Poulet pané, romaine, cornichons, sauce tartare – accompagné de frites et salade
Breaded chicken, romaine, pickles, tartar sauce - served with fries & salad
- CHEESEBURGER** 25
Steak angus, morbier, romaine, cornichons, sauce cocktail au tabasco fumé – accompagné de frites et salade
Angus steak, morbier, romaine, pickles, smoked tabasco cocktail sauce - served with fries & salad



PÂTES / PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO	16
RIGATONI PESTO & RICOTTA BASILIC	18
/PESTO & BASIL RICOTTA	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	19
LINGUINE AU SAUMON CRÈME FRAICHE	19
SALMON LINGUINE WITH CRÈME FRAICHE	
LINGUINE ALLE VONGOLE	24
PALOURDES VIN BLANC, TOMATES CERISES, PERSIL ET CITRON CONFIT / White wine clams, cherry tomatoes, parsley and preserved lemon	
LASAGNE	19
Bœuf, Veau / Beef, Veal	
RIGATONI ROSÉ GRATINÉ / PINKY RIGATONI GRATINATED	18
Sauce tomate et crème, gratiné au parmesan Tomato sauce & cream, gratinated with Parmesan cheese	
SPAGUETTI CRÈME CHAMPIGNON	18
/ CREAMY MUSHROOM SPAGHETTI	
YAKISOBA NOUILLES ET LÉGUMES SAUTÉES	28
AUX POULET / YAKISOBA NOODLES & VEGETABLES SAUTÉED WITH CHICKEN	
YAKISOBA NOUILLES ET LÉGUMES SAUTÉES	31
AUX CREVETTES / YAKISOBA NOODLES & VEGETABLES SAUTÉED WITH SHRIMPS	

POISSONS / FISH

DOS DE CABILLAUD / COD FILLET	23
Cabillaud rôti, purée de pommes de terre aux olives, sauce vierge Roasted cod, mashed potatoes with olives, virgin sauce	
TATAKI DE THON / TUNA TATAKI	24
Thon au sésame et wasabi, sucrine braisée, vierge de légumes à la sauce soja Sesame wasabi tuna, braised sucrine, soy virgin sauce	
PAVÉ DE SAUMON / SALMON PAVÉ	24
Pavé de saumon, purée de pommes de terre aux olives, sauce vierge Salmon steak, mashed potatoes with olives, virgin sauce	
FISH AND CHIPS	23
Cabillaud pané frit, frites et sauce tartare Breaded fried cod, potato fries & tartar sauce	

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Frites fraîches / French fries	6
Purée / Mashed potatoes	6
Légumes du moment / Seasonal veggies	6
Salade verte / Salad	4

VIANDES / MEAT

BAVETTE DE BOEUF / BEEF FLANK STEAK	26
Bavette angus, jus de bœuf, frites et salade Angus flank, steak juice, french fries & salad	
MILANAISE	28
Escalope de volaille panée, frites et salade Breaded chicken escalope, french fries & salad	
ENTRECOTE RÔTIE / ROASTED ENTRECÔTE	30
Entrecôte Simmental, jus de bœuf, frites, salade Simmental rib steak, beef jus, french fries & salad	
POULET FERMIER / FREE-RANGE CHICKEN	24
Demi poulet dans son jus, accompagné de frites et salade Half chicken in its own juice, served with french fries & salad.	
CÔTELETTES D'AGNEAU/LAMB CHOPS	27
Au miel, moutarde et romarin - accompagné de frites et salade With honey, mustard and rosemary - served with french fries & salad	
CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL 1KG	98
/ SIMMENTAL PRIME RIB Sauce béarnaise - accompagné de frites et salade Bearnaise sauce - served with french fries & salad	

KIDS MENU

JUSQU'À 10 ANS / UP TO 10 YEARS

POULET PANÉ FRITES	12
sirop et boule de glace Breaded chicken french fries, syrup and scoop of icecream	
LINGUINE AU BEURRE	12
sirop et boule de glace Linguine with butter, syrup and scoop of icecream	
SAUMON LÉGUMES	12
sirop et boule de glace Salmon vegetables, syrup and scoop of icecream	

DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES ET BOULE DE GLACE	9
/ APPLE TART WITH SCOOP OF ICE CREAM	
PANNA COTTA	8
TIRAMISU	9
CHEESECAKE	9
TROPÉZIENNE	10
CAFÉ GOURMAND / GOURMET COFFEE	10
THÉ GOURMAND / GOURMET TEA	12

VINS BLANCS
/ WHITE WINES

LA PROVENCE	75cl
Tasquier AOP Côtes de provence	29
Minuty Prestige AOP Côtes de provence	54
Domaine OTT "Blanc de Blanc" AOP Côtes de Provence	82

LA BOURGOGNE

Théodore de Vaucharmes, AOP Chardonnay	42
Domaine des Héritières, AOP Chablis	60
Chablis Grand Regnard AOP Chablis	90
Meursault Ropiteau Aop Meursault	140
Enjoy, Côtes de Gascogne - blanc moelleux	54

LA LOIRE

Domaine de Maltaverne, AOP Pouilly Fumé	45
Domaine Durand, AOP Sancerre	58

VINS ROSÉS
/ ROSÉS WINES

LA PROVENCE	50cl	75cl	150cl
Tasquier AOP Côtes de provence	29	75	
Minuty Prestige - Côtes de provence	29	50	
Whispering Angel - Côtes de provence		58	
Minuty Rosé Or - Côtes de provence	75		170
Chateau Marguerite "Fantastique"	80		
Domaine Ott - Côtes de Provence	82		185

CHAMPAGNE

LA CHAMPAGNE	La coupe	75cl	150cl
Loriot Brut, AOP Champagne	14	85	
Laurent Perrier Brut, AOP Champagne		115	
Perrier Jouet "Blanc de Blanc"	280		630
Perrier Jouet "Belle Epoque"	735		
Dom Perignon Brut		750	

PROSECCO

Prosecco, DOC Villa Miazzi	11	44
Prosecco Rosé, DOC Villa Miazzi	12	48

VINS ROUGES
/ RED WINES

LA PROVENCE	75cl
Tasquier AOP Côtes de provence	29
Domaine Ott - Côtes de provence	85

LA BOURGOGNE

Buissonier - AOP Côtes Chalonnaise	36
Bouchard, Pinot Noir - Bourgogne	55
Haute Côtes de Nuits - Boisset	75

LE BORDELAIS

Chateau Guillemot, AOP St Emilion	49
Closerie des Tuileries - Lalande de Pomerol	60
Château Fleur d'Eymerits - Lalande de Pomerol	90

LA LOIRE

Domaine Durand, AOP Sancerre	58
------------------------------	----

RHONE

"Cuvée Perrin" - Côtes du Rhone	29
Chateauneuf du Pape "Meridion" - Perrin	96

VIN AU VERRE
/ WINE BY THE GLASS

ROSÉ	14cl
Tasquier AOP Côtes de provence	7
Minuty Prestige AOP Côtes de provence	9

BLANC / WHITE

Domaine des Héritières, AOP Chablis	9
Domaine Durand, AOP Sancerre	9
Enjoy, Côtes de Gascogne, Blanc Moelleux	9

ROUGE / RED

Tasquier AOP Côtes de provence	7
Domaine Durand, AOP Sancerre	9
"Cuvée Perrin" - Côtes du Rhone	9

SPRITZ CORNER

IL CLASSICO	12,50
Aperol, Prosecco, Soda	
AGNELLI SPRITZ	12,50
Liqueur de Bergamote, Martini blanco, Citron, Thym, Prosecco	
ZOA SPRITZ	12,50
Sake, Rose, Litchi, Soda	
DOLCE E LIMONE	12,50
Limoncello, Martini Ambrato, Citron, Menthe fraîche, Prosecco	
AMORE ROSATO	12,50
Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Vin rosé, Sirop de fruits rouges, Tonic	
CIAO BELLA (SANS ALCOOL)	12,50
Martini Vibrante (sans alcool), Jus de pamplemousse, Limonade, Romarin	

MOCKTAILS / BOISSONS FRAICHES

	Verre	Pichet
ITALIAN LEMONADE	9	20
Jus de Citron, Sirop de fleurs de sureau, Basilic, Soda		
CHERRY E BACI	9	20
Sirop de cerise, Citron, Menthe Fraiche, Limonade		
IL TÈ FREDDO	9	20
Thé glacé a la pêche, recette de la mama		
VIRGIN MOJITO	9	20
Limonade ou Soda, Menthe Fraiche, Sucre, Citron		

COCKTAILS SIGNATURES

NAPOLITAN MOJITO	14
Limoncello, Jus de citron vert, Menthe Fraiche, Soda, Bitters orange	
MELON COLADA	14
Liqueur de Melon, Citron, Crème de coco, Soda	
CANNES PINK CLUB	18
Vodka GreyGoose, Chambord, Purée de Framboise, Citron, Emulsion	
SPLENDIDO BELLINI	14
St.Germain, Purée de pêche, Prosecco	

COCKTAILS CLASSIQUES

ESPRESSO MARTINI	14
Eristoff, Liqueur de Café, Espresso	
PORN STAR MARTINI	15
Eristoff, Vanille, Liqueur de Passion, Maracuja, Champagne	
PATRON TOMMY'S MARGARITA	16
Patron silver, Agave, Lime	
MOJITO BACARDI	14
(Fraise ou Passion) Bacardi anejo cuatro, Lime, Menthe Fraiche, Sucre, Soda	
CAIPIRINHA / CAIPIROSKA	14
(Fraise ou Passion) Cachaca / Vodka Eristoff, Citron vert, Cassonade	
COSMOPOLITAN	14
Vodka Eristoff, Cointreau, Jus de cranberry, Lime	
NEGRONI	14
Gin Bombay Sapphire, Martini rouge, Martini special bitter	
CARRIBEAN MULE / MOSCOW MULE	14
Bacardi anejo cuatro / Eristoff, Lime, Organics Gingerbeer	
SANTA TERESA OLD FASHIONED	16
Santa Teresa 1796, Angostura bitter, Sucre	

BIÈRES / BEER

	25cl	50cl
BIÈRES PRESSION Heineken / Affilgem	5,50	9,50
BIÈRES BOUTEILLES Heineken / Desperados / Corona / Heineken 00 / Paolina		33cl 7,50

APERITIFS

	2cl	4cl
PASTIS, RICARD/51	6	
MARTINI ROSSO / BIANCO / DRY		6,50
MARTINI BITTER, APEROL		6
KIR VIN BLANC Fraise, Mure, Framboise, Pêche, Cassis	14cl 7,90	
MARTINI Riserva / Ambrato / Rubino		7,90

DIGESTIF

	4cl
COGNAC HENNESSY VS	16
COGNAC HENNESSY XO	18
CALVADOS, ARMAGNAC	12
MIRABELLE, POIRE, FRAMBOISE, MYRTE	12

LIQUEURS

	4cl
GET 27 / GET 31	10
AMARETTO, SAMBUCA	10
LIMONCELLO	10
COINTREAU, GRAND MARNIER	10
JAGERMEISTER	10
FERNET BRANCA	10
KAHLUA	10
MANZANA	10
BAILEY'S	10
Accompagnements boissons alcoolisées	2
Redbull, Organics	4
Accompagnements supplémentaires	5

GIN

	4cl	75cl
BOMBAY ORIGINAL	12	
BOMBAY SAPPHIRE	14	140
HENDRICK'S	16	180
BOMBAY 1ER CRU	18	180

TEQUILA

	4cl	75cl
CAMINO	12	
PATRON SILVER	14	160
PATRON REPOSADO	16	180
AVION 44	29	

RHUM

	4cl	75cl
BACARDI CARTA BLANCA	12	
BACARDI ANEJO CUATRO	12	140
BACARDI RESERVA DIEZ	14	160
SANTA TERESA 1796	14	160
DIPLOMATICO	14	160
CAPTAIN MORGAN	14	
ZACAPA	16	

WHISKY

	4cl	75cl
WILLIAM LAWSON'S	12	
JACK DANIEL'S	12	140
WOODFORD RESERVE	14	160
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	14	160
LAGAVULIN	14	160
ANGEL'S ENVY	16	180
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	23	

DIGESTIF

	4cl	75cl
ERISTOFF	12	
GREYGOOSE	14	160

SOFTS

COCA COLA 33CL	6
COCA COLA ZERO 33CL	6
FANTA ORANGE 33CL	6
PSCHITT LIMONADE 33CL	6
SCHWEPPE TONIC 25CL	6
SCHWEPPE AGRUMES 25CL	6
FUZE TEA 25CL	6
SAN BITTER 10CL	6
JUS DE FRUITS 25CL Ace, Orange, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot, Pamplemousse..	6
JUS DE FRUITS PRESSÉ Orange, Citron, Pamplemousse	8
REDBULL Original, Pastèque, Organics	7,50
FEVERTREE GINGERBEER	6

EAU AROMATISÉE

PICHET (75 CL)

	Plate	Gazeuse
ROMARIN, CITRON, FRAMBOISE	9,50	11,50
CONCOMBRE, MENTHE	9,50	11,50
PAMPLEMOUSSE, THYM	9,50	11,50

EAU / WATER

ACQUA PANNA 75CL	7,50
SAN PELLEGRINO 75CL	7,50
PERRIER 33CL	6
VITTEL 25CL	5

BOISSONS CHAUDES/ HOT DRINKS

EXPRESSO	2,50
NOISETTE	2,80
DECAFÉINÉ	2,80
DECAFÉINÉ AMÉRICAIN	2,70
DOUBLE CAFÉ	4,50
CAFÉ CRÈME	5,50
CAPPUCCINO	5,50
LATTE MACCHIATO	5,50
CAFÉ VIENNOIS	6,50
CHOCOLAT VIENNOIS	6,50
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE Recette traditionnelle Traditional recipe	6
THÉS Vert, Earl Grey, Menthe, Jasmin, Darjeeling...	5,50
INFUSION Varveine, Camomille	5,50

CAFFÈ
AGNELLI X **ZOA**
Bistrot

SNACKING

DE 15H À 18H

CRÊPES / GAUFFRES +1

CRÊPES / WAFFLES

CRÊPE AU SUCRE / SUGAR CRÊPE	4
CRÊPE AU NUTELLA / NUTELLA CRÊPE	6
CRÊPE BANANE NUTELLA / BANANA NUTELLA CRÊPE	8
CRÊPE SUNDAE	9

GLACES

ICE CREAM

LES CRÈMES GLACÉES / ICE CREAM
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE,
CAMEL BEURRE SALÉ, FRAISE, NOIX DE COCO, RHUM
RAISIN / VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, PISTACHIO, SALTED BUTTER
CAMEL, STRAWBERRY, COCONUT, RUM RAISIN

LES SORBETS / SORBETS
CITRON, FRAMBOISE, MANGUE / LEMON, RASPBERRY, MANGO

1 BOULE / 1 SCOOP	4
2 BOULES / 2 SCOOPS	7
3 BOULES / 3 SCOOPS	10
CHANTILLY / WHIPPED CREAM	1,50

LES ACCOMPAGNEMENTS 1,50

TOPPINGS

CHANTILLY / WHIPPED CREAM
SAUCE CHOCOLAT / CHOCOLATE SAUCE
SAUCE CAFÉ / COFFEE SAUCE
SAUCE CAMEL / CAMEL SAUCE
COULIS FRUITS ROUGES / RED FRUIT COULIS
AMANDES EFFILÉES / FLAKED ALMONDS
BRISURE DE SPÉCULOS / FLAKES OF SPÉCULOS

COUPES GLACÉES

ICE CREAM CUPS

MILKSHAKE 2 BOULES DE GLACE AUX CHOIX MIXER AVEC CHANTILLY 2 SCOOPS OF YOUR CHOICE WITH WHIPPED CREAM	8,50
SORBET SHAKE 2 BOULES DE SORBET AUX CHOIX MIXER AVEC CHANTILLY 2 SCOOPS OF YOUR CHOICE WITH WHIPPED CREAM	8,50
CAFÉ LIÉGOIS 3 BOULES DE CRÈME GLACÉE CAFÉ UNE DOSE DE CAFÉ, SAUCE CHOCOLAT CHANTILLY / 3 COFFEE ICE CREAM SCOOPS A SHOT OF COFFEE, CHOCOLATE CHANTILLY SAUCE	12
CHOCOLAT LIÉGOIS 3 BOULES DE CRÈME GLACÉE CHOCOLAT SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY / 3 CHOCOLATE ICE CREAM SCOOPS CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM	12
BANANA SPLIT 1 BOULE DE CRÈME GLACÉE VANILLE/ 1 SCOOP VANILLA ICE CREAM 1 BOULE DE CRÈME GLACÉE CHOCOLAT/ 1 SCOOP CHOCOLATE ICE CREAM 1 BOULE DE CRÈME GLACÉE FRAISE/ 1 SCOOP STRAWBERRY ICE CREAM MORCEAUX DE BANANE, SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY / BANANA PIECES, CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM	12,50
FRAISE MELBA 1 BOULE DE CRÈME GLACÉE VANILLE/ 1 SCOOP VANILLA ICE CREAM 2 BOULES FRAISE/ 2 STRAWBERRY SCOOPS FRAISES FRAÎCHES ET CHANTILLY / FRESH STRAWBERRIES AND WHIPPED CREAM	12,50
CAMEL COOKIE CRUNCH 3 BOULES DE CRÈME GLACÉE CAMEL BEURRE SALÉ/ 3 SCOOPS OF SALTED BUTTER CAMEL ICE CREAM DES MORCEAUX DE COOKIE, SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY / COOKIE BITS WITH CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM	12,50