



CHEZ ZAZ

Summer



GALETTES – FARINE DE SARRASIN

9€

- LA FULL: JAMBON BLANC, OEUF PLEIN AIR, EMMENTAL
- LA HOT-DOG: SAUCISSE DE PORC ARTISANALE, FONDUE D'OIGNONS, MOUTARDE, EMMENTAL
- LA SUMMER CHEESE: MOZZARELLA, CHEDDAR, CHEVRE, FONDUE D'OIGNONS DE ROSCOFF
- LA CHICKEN: ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY ET À LA CRÈME, EMMENTAL
- LA FARM: JAMBON SEC, CHÈVRE, NOIX, MIEL
- LA GARDEN: TOMATES AU PESTO, MOZZARELLA
- LA SUGGESTION DE LA CHEFFE : UNE RECETTE DIFFERENTE CHAQUE JOUR

CRÊPES – FARINE DE FROMENT

4€

- LA STELLA: BEURRE SALÉ, SUCRE
- LA ZAZ: NUTELLA
- LA PAP'YVES: CAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON
- LA MIMI: CONFITURE ARTISANALE – FRAISES MARA DES BOIS, FRAMBOISES, PRUNES...
- L'EDEN: COMPOTE DE POMMES ARTISANALE
- LA CHOUCHOU: SAUCE CHOCOLAT NOIR MAISON, NOIX DE COCO
- LA TITI: PATE A TARTINER AU SPECULOOS

LES BOISSONS

- | | |
|--|----|
| EAU DE SOURCE, CANETTE DE SODA | 2€ |
| LIMONADE ARTISANALE 33CL (NATURE, CITRON, GRENADINE) | 3€ |
| JUS DE POMMES ARTISANAL 33CL | 3€ |
| CIDRE BRUT 25CL "LE KERNÉ", BREIZH COLA 33CL | 4€ |
| BIÈRE BRETONNE OU BIÈRE LOCALE 33CL | 5€ |

FORMULE LA TOTALE: 1 GALETTE + 1 CRÊPE + 1 EAU OU 1 SODA = 14€



Les Jardins d'Imbermais



CHEZ ZAZ

Winter



GALETTES – FARINE DE SARRASIN

9€

LA FULL: JAMBON BLANC, OEUF PLEIN AIR, EMMENTAL

LA HOT-DOG: SAUCISSE DE PORC ARTISANALE, FONDUE D'OIGNONS, MOUTARDE, EMMENTAL

LA MONTAGNARDE: JAMBON BLANC, RACLETTE, POMME DE TERRE, FONDUE D'OIGNONS DE ROSCOFF

LA CHICKEN: ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY ET À LA CRÈME, EMMENTAL

LA FARM: JAMBON SEC, CHÈVRE, NOIX, MIEL

LA GARDEN: POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON, EMMENTAL

LA SUGGESTION DE LA CHEFFE : UNE RECETTE DIFFERENTE CHAQUE JOUR



SOUPE OU VELOUTE AUX LEGUMES FRAIS DE SAISON DE NOVEMBRE A FEVRIER

5€

CRÊPES – FARINE DE FROMENT

4€

LA STELLA: BEURRE SALÉ, SUCRE

LA ZAZ: NUTELLA

LA PAP'YVES: CAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON

LA MIMI: CONFITURE ARTISANALE – FRAISES MARA DES BOIS, FRAMBOISES, PRUNES...

L'EDEN: COMPOTE DE POMMES ARTISANALE

LA CHOUCHOU: SAUCE CHOCOLAT NOIR MAISON, NOIX DE COCO

LA TITI: PATE A TARTINER AU SPECULOOS

LES BOISSONS

EAU DE SOURCE, CANETTE DE SODA

2€

LIMONADE ARTISANALE 33CL (NATURE, CITRON, GRENADINE)

3€

JUS DE POMMES ARTISANAL 33CL

3€

CIDRE BRUT 25CL "LE KERNÉ", BREIZH COLA 33CL

4€

BIÈRE BRETONNE OU BIÈRE LOCALE 33CL

5€

FORMULE LA TOTALE: 1 GALETTE + 1 CRÊPE + 1 EAU OU 1 SODA = 14€



Les Jardins
d'Imbermais