

LE ZANCHETTIN

1565 Avenue de Villeneuve - 40000 MONT DE MARSAN

Welcome

Nous sommes ravis de vous accueillir pour
un moment gourmand où la tradition
culinaire et le savoir-faire se rencontrent.

Bon appétit !

☎ 05.58.75.19.52

✉ lezanchettin40@gmail.com

🌐 restaurant-zanchettin.com



LE ZANCHETTIN

La Carte du Midi

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés

Formule du Jour (buffet entrée/potage à volonté, plat, dessert)	17,50 €
Menu du Jour (potage, entrée, plat, dessert)	16,50 €
Menu Enfant	12,00 €
Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert	15,50 €
Plat du Jour	12,50 €
Supplément Chantilly	1,50 €
Vin en carafe (1/4)	3,00 €
Vin en carafe (1/2)	4,00 €

Prix Nets, service compris

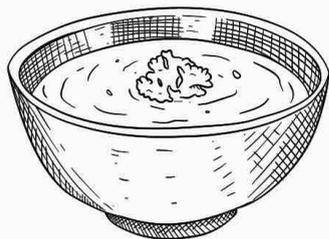
LE ZANCHETTIN

La Carte

Samedi, Dimanche et Jours Fériés

NOS SALADES

	Petite	Grande
Salade Landaise (Salade, Foie Gras, Gésiers, Magret Fumé, Terrine, Carottes Râpées, Asperges, Pignon de Pin)		19,50 €
Salade Grecque (Salade, Tomate, Concombre, Feta, Oignons, Olives Noires)	10,00 €	16,00 €
Salade César (Salade, Croutons, Parmesan, Œuf, Tomate, Poulet Pané, sauce César)	10,00 €	16,00 €

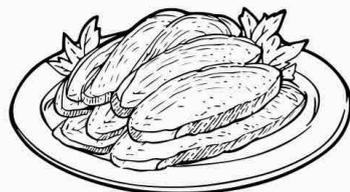


NOS ENTRÉES

5,00 €	Potage
16,00 €	Saumon Mariné et son Sorbet à la Tomate
18,00 €	Foie Gras Entier de Canard et sa Confiture d'Oignon
15,00 €	Chipirons au Chorizo

NOS PLATS

22,00 €	Entrecôte (Confit d'Echalotes ou Sauce Diane)
19,00 €	Magret sauce aux Pêches
18,00 €	Confit de Canard
19,00 €	Poulet Farci aux Cèpes
16,00 €	Camembert Rôti et Jambon Serrano
19,00 €	Cassiolette de Crevettes à la Crème de Patate Douce

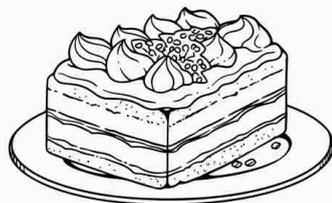


Prix Nets, service compris

LE ZANCHETTIN

NOS DESSERTS

- 7,00 € Fromage de Brebis et sa Confiture de Cerise Noire
- 8,00 € Brioche Façon Pain Perdu, Caramel et Glace Vanille*
- 8,00 € Profiteroles
- 7,50 € Crème brûlée au Piment d'Espelette
- 7,50 € Feuillantine au Chocolat
- 7,50 € Tiramisu aux Framboises



NOS GLACES

- 7,50 € Pêche Melba**
(pêche, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly, amandes effilées)
- 7,50 € Banana Split**
(banane, glace vanille, glace chocolat, glace fraise, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées)
- 7,00 € Chocolat Liégeois
(glace chocolat, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées)
- 7,00 € Café Liégeois
(glace café, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées)
- 7,00 € Dame Blanche
(glace vanille, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées)
- 5,00 € Glace 2 Boules
(Parfums selon approvisionnement : voir avec le serveur)

- 1,50 € Supplément Chantilly
- 1,00 € Supplément coulis (chocolat, fruits rouges)

**A commander à l'arrivée et uniquement le dimanche

* Selon approvisionnement

Prix Nets, service compris



LE ZANCHETTIN

Menu à 32€

• ENTRÉES AU CHOIX •

Salade César
ou
Salade Grecque
ou
Saumon Mariné et son Sorbet à la Tomate
ou
Chipirons au Chorizo

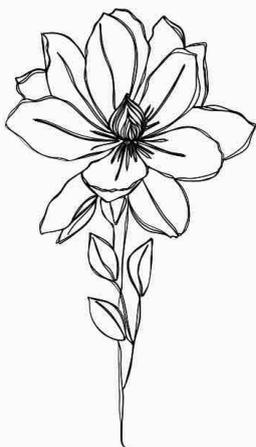
• PLATS AU CHOIX •

Magret de Canard aux Pêches
ou
Entrecôte (Confit d'échalotes ou sauce Diane)
ou
Confit de Canard
ou
Cassolette de Crevettes à la Crème de Patate Douce

• DESSERTS AU CHOIX •

Crème brûlée au Piment d'Espelette
ou
Feuillantine au Chocolat
ou
Tiramisu aux Framboises

Prix Nets, service compris



LE ZANCHETTIN

Menu Enfant à 12€ (jusqu'à 10 ans)



• ENTRÉES AU CHOIX •

Assiette de charcuterie
ou
Assiette de crudités

• PLATS AU CHOIX •

Steak haché maison
ou
Jambon blanc
ou
Nuggets de poulet

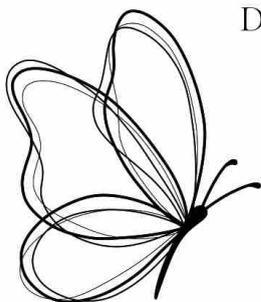


Accompagné de Frites ou Pommes Sautées

• DESSERTS AU CHOIX •

Glace 2 boules (Parfums selon approvisionnement :
voir avec le serveur)

ou
Dessert du jour (lundi au vendredi midi)



Prix Nets, service compris

LE ZANCHETTIN

BOISSONS SANS ALCOOL

- 7,00 € Virgin Mojito
- 5,00 € Cocktail maison sans alcool
- 4,00 € Kronenbourg ou Heineken sans alcool
- 4,50 € Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier 1L
- 3,50 € Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier ½ L
- 2,80 € Vittel ¼ L
- 2,30 € Sirop à l'eau
- 3,30 € Diabolo
- 3,00 € Limonade (Orange, Pamplemousse, Tomate, Ananas, Abricot, Pomme, Ace)
- 3,30 € Jus de Fruits
- 3,80 € Coca-Cola, Orangina, Fuzetea, Perrier, Cacolac
- 3,80 € Schweppes, Schweppes Agrumes
- 0,30 € Supplément sirop



BOISSONS CHAUDES

- 1,90 € Café expresso, Café décaféiné
- 2,00 € Café Noisette, Café Allongé
- 3,80 € Double café expresso ou Double café décaféiné
- 3,10 € Petit café crème ou Petit Chocolat chaud
- 4,10 € Grand café crème
- 4,80 € Cappuccino
- 4,80 € Chocolat Liégeois
- 3,00 € Thé ou Tisane
- 3,30 € Thé Lait ou Thé Tranche Citron



DIGESTIFS

- 6,50 € Armagnac, Cognac, Calvados, Poire
- 5,50 € Manzana, Get 27, Tequila, Marie Brizara
- 6,00 € Baileys, Malibu, Vodka
- 5,50 € Fraise des bois, Cointreau, Grand Marnier



Prix Nets, service compris

LE ZANCHETTIN

Les Vins Blancs

AOC Bordeaux

75cl 12cl

Château Loumelat

16,00 €

Aromatique, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches, typique du cépage sauvignon.

LGP Côtes de Gascogne

Domaine Villa Dria « Terre de Feu »

15,50 € 4,00 €

Attaque ample et grasse, bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, agrémentée de subtiles saveurs fruitées et florales. En finale, beaucoup de longueur et de matière.

AOC Jurançon Renaissance

Domaine Bordenave Coustarret

25,00 €

Un vin blanc sec, volumineux, exotique et plein de tension.

Les Doux & Moelleux

75cl 12cl

Domaine Villa Dria « Lune de Miel »

22,00 € 4,50 €

Onctueux, ample, débordant de fruits, une agréable douceur qui s'accompagne d'une étonnante fraîcheur. Une belle longueur pour une finale très élégante et plaisante.

Domaine Tariquet 1er grives

18,50 €

Un vin doux, gourmand et exotique.

AOC Jurançon Annie d'Ange Moelleux

Domaine Bordenave Coustarret

34,00 € 5,50 €

Un moelleux qui a du pep's.

Prix Nets, service compris



LE ZANCHETTIN

Les Vins Rosés

AOC Tursan

Impératrice

Cuvée d'une robe rose pâle aux reflets saumonés. Nez riche avec des notes de fruits rouges, la bouche est ronde et charnue.

75cl 37,5cl 12cl

15,00 € 10,00 € 4,00 €

AOC Côtes de Provence

La Source Gabriel

La robe est pâle et délicate. Au nez, on découvre des arômes de fleur d'oranger et d'agrumes. La bouche est fraîche avec des arômes d'herbes séchées.

22,00 €

IGP Côtes de Gascogne

Villa Dria « Fleur de Fées »

Attaque vive et plaisante, agrémentée de notes fruitées de framboise et de groseille. Une finale bien présente avec une fraîcheur agréable et acidulée.

17,00 €

4,50 €

Prix Nets, service compris

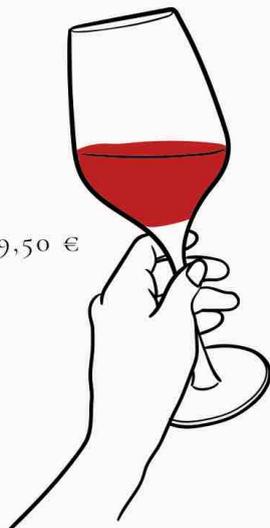


LE ZANCHETTIN

Les Vins Rouges

	75cl	37,5cl	12cl
IGP Côtes de Gascogne			
Domaine Villa Dria « Ronde des Fruits »	16,00 €		4,00 €
Frais et gouleyant, centré sur des arômes de Fruits rouges, dévoile une belle finale épicée.			
AOC Saumur-Champigny & Saumur			
Domaine La Perruche « Terroir de Craie »	28,00 €	18,00 €	
Velouté et minéral.			
AOC Bordeaux			
Château La Bouyère	15,00 €		4,00 €
Un vin rouge de belle qualité souple et fruité.			
AOC Pessac Léognan			
Château Coquillas	37,50 €	22,00 €	
Un vrai Pessac né de l'équilibre entre les fruits, le boisé et les tanins de velours.			
AOC Tursan			
Impératrice	19,00 €		
Vin rond et gouteux ou se marient finesse des cabernets et vigueur du tannat.			
Blaye Côtes de Bordeaux			
Château La Rose Bellevue	15,00 €	9,50 €	
Au nez, un boisé toasté intense qui laisse peu à peu place aux fruits mûrs. Structurée par des tanins fondus, la bouche se montre ronde, suave et longue, tout en gardant une belle fraîcheur jusqu'en finale.			

Prix Nets, service compris



LE ZANCHETTIN

1565 Avenue de Villeneuve - 40000 MONT DE MARSAN

Merçi de votre visite et à
bientôt au Zanchettin pour
de nouveaux moments gourmands !

N'oubliez pas de nous suivre sur les réseaux
sociaux et de partager votre expérience.



☎ 05.58.75.19.52

✉ lezanchettin40@gmail.com

🌐 restaurant-zanchettin.com

