

LE ZANCHETTIN

et toute son équipe

vous souhaite la bienvenue

1565 avenue de Villeneuve
40000 MONT DE MARSAN
05.58.75.19.52.

lezanchettin40@gmail.com
www.restaurant-zanchettin.com

LE ZANCHETTIN

Uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

Formule du Jour	17,50 €
(buffet entrée/potage à volonté, plat, dessert)	

Menu du Jour	16,50 €
(potage, entrée, plat, dessert)	

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 (Foie Gras, Gésiers, Magret Fumé, Terrine, salade, Carottes Râpées, Asperges, Pignon de Pin)		19,50 €
Salade de Saint Jacques et Crevettes sauce Vierge (Salade, Noix de Saint Jacques, Crevettes, sauce Vierge)		16,00 €
Salade de Chèvre Chaud (Salade, Carottes Râpées, Choux Rouge Râpés, Chèvre Chaud sur Toasts Grillés)	10,00 €	16,00 €
Salade César (Salade, Croutons, Parmesan, Œuf, Tomate, Poulet Pané, sauce César)	10,00 €	16,00 €

Nos Entrées

Assiette de Charcuterie Ibérique	15,00 €
Carpaccio de Bœuf	14,00 €
Foie Gras Entier de Canard et sa Confiture d'Oignon	18,00 €
Vol au Vent aux Asperges, Lardons et Crème de Fromage	12,00 €

Nos Plats

Entrecôte (Sauce Poivre, Roquefort ou Echalotes)	22,00 €
Magret de Canard sauce aux Abricots	19,00 €
Confit de Canard	18,00 €
Onglet de Veau Forestière	16,00 €
Pavé de Saumon sauce à l'Oseille	18,00 €
Burger du Patron (Pain buns, Steak haché 180g, Bacon, Chutney d'oignons, Fromage de Brebis, Tomates, Salade, Sauce Burger)	17,00 €

Accompagnement au choix :

Frites,
Haricots Verts,
Riz ou Pâtes

Nos Desserts

Fromage de Brebis et sa Confiture de Cerise Noire	7,00 €
Profiteroles	8,00 €
Brochette d'Ananas Rôti et sa Boule de Glace Coco	7,50 €
Panacotta aux Fraises	7,50 €
Crêpes (sucre, confiture, chocolat)	6,00 €

Nos Glaces

Pêche Melba (Pêche, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly)	7,50 €
Chocolat Liégeois (Glace chocolat, coulis chocolat, chantilly)	7,00 €
Café Liégeois (Glace café, coulis chocolat, chantilly)	7,00 €
Dame Blanche (Glace vanille, coulis chocolat, chantilly)	7,00 €
Glace 2 Boules (Parfums selon approvisionnement : voir auprès du serveur)	5,00 €
Glace à l'italienne	5,00 €
Supplément Chantilly	1,50 €
Supplément coulis (chocolat, fruits rouges)	1,00 €

LE ZANCHETTIN

MENU à 32,00 €

Entrées au choix

Salade César
Salade de Chèvre
Salade de Saint Jacques et Crevette sauce Vierge
Vol au Vent aux Asperges, Lardons et Crème de Fromage

Plats au choix

Entrecôte (Sauce Poivre, Roquefort ou Echalotes)
Magret de Canard sauce aux Abricots
Onglet de Veau Forestière
Pavé de Saumon sauce à l'Oseille

Accompagnement au choix :
Frites,
Haricots Verts,
Riz ou Pâtes

Desserts au choix

Brochette d'Ananas Rôti et sa boule de Glace Coco
Panacotta aux Fraises
Crêpes (sucre, confiture, chocolat)

LE ZANCHETTIN

MENU ENFANT à 12,00 €

(jusqu'à 10 ans)

Entrées au choix

Assiette de charcuterie

Assiette de crudités

Plats au choix

Steak haché maison

Jambon blanc

Nuggets de poulet

Accompagné de Frites ou Pommes Sautées

Desserts au choix

Glace 2 boules

(Selon approvisionnement : voir auprès du serveur)

Glace à l'italienne

Dessert du jour

(le midi du lundi au vendredi)

Prix Nets, service compris

TABLEAU DES ALLERGENES - PLATS A LA CARTE

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Salade César	X		X	X			X							
Salade de Chèvre Chaud	X						X							
Salade Landaise	X		X							X		X		
Salade de St Jacques et Crevettes sauce Vierge		X												X
Assiette de Charcuterie Ibérique														
Emincé de Magret de Canard														
Foie Gras et Confiture d'Oignons												X		
Vol au Vent Asperges, Lardons et Crème de Fromage	X						X							
Entrecôte														
Magret de Canard sauce Abricots	X													
Confit de Canard														
Onglet de Veau Forestière	X						X							
Pavé de Saumon sauce à l'Oseille							X							
Burger du Patron	X						X							
Haricots Verts							X							
Fromage de Brebis et Confiture de Cerise Noire							X							
Profiterolles	X		X				X							
Brochette d'Ananas et Glace Coco														
Panacotta aux Fraises							X							
Crêpes	X		X				X							
Glace														
Sauce Poivre	X						X							
Sauce Roquefort							X							
Sauce Echalotes							X							

1 - Gluten, 2 - Crustacé, 3 - Œuf, 4 - Poisson, 5 - Arachide, 6 - Soja, 7 - Lait, 8 - Fruit à Coque, 9 - Céleri, 10 - Moutarde, 11 - Sésame, 12 - Sulfite, 13 - Lupin, 14 - Mollusque

LE ZANCHETTIN

Apéritifs

Cocktail maison avec alcool	6,50 €
Mojito	8,50 €
Ti punch	6,50 €
Sangria	4,50 €
Punch	6,50 €
Rhum Blanc Havana	6,50 €
Rhum Brun Saint James	7,50 €
Kir (cassis, mûre, pêche, violette)	6,00 €
Kir Champagne	9,50 €
Bière Pression Kronenbourg 25cl	3,70 €
Bière Pression 1664 25cl	3,80 €
Bière Pression Grimbergen Blonde, Ambrée ou Saison* 25cl	4,80 €
Bière Grimbergen Blanche bouteille	4,80 €
Bières bouteilles 33cl	4,20 €
Desperados	6,00 €
Panaché	3,80 €
Monaco	4,20 €
Ricard	4,00 €
Vodka	6,00 €
Malibu	6,00 €
Whisky Ballentine's 4cl	6,00 €
Whisky Chivas (10 ans)	7,00 €
Jack Daniels, Bourbon	7,00 €
Nikka (whisky supérieur japonais)	10,00 €
Vins cuits Porto, Floc	4,50 €
Martini blanc ou rouge, Muscat	4,50 €
Lillet blanc ou rouge, le verre	4,50 €
Américano (Gin, Américano, Jus d'orange)	7,00 €
Campari	4,00 €
Suze	4,00 €
Picon	4,50 €
Champagne coupe	7,50 €
Champagne bouteille	45,00 €

* Saison selon approvisionnement

LE ZANCHETTIN

Boissons sans Alcool

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

Boissons chaudes

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

Digestifs

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

LE ZANCHETTIN

Les Vins Blancs

75cl 12cl

AOC Bordeaux

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 Blancs Doux et Moelleux

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 1^{er} 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 peps.

Prix Nets, service compris

LE ZANCHETTIN

Les Vins Rosés

	75cl	37,5cl	12cl
AOC Tursan			
Impératrice	15,00 €	10,00 €	4,00 €
Cuvée d'une robe rose pâle aux reflets saumonés. Nez riche avec des notes de fruits rouges, la bouche est ronde et charnue.			
AOC Côtes de Provence			
La Source Gabriel	22,00 €		
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.			
IGP Côtes de Gascogne			
Villa Dria « Fleur de Fées »	17,00 €		4,50 €
Attaque vive et plaisante, agrémentée de notes fruitées de framboise et de groseille. Une finale bien présente avec une fraîcheur agréable et acidulée.			

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 Tursan			
Impératrice	19,00 €	10,50 €	
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.			
AOC Bordeaux			
Château La Bouyère	15,00 €	9,50 €	4,00 €
Un vin rouge de belle qualité souple et fruité.			
Suggestion du Moment			
Au verre			4,00 €

Prix Nets, service compris

LE ZANCHETTIN

LA CARTE DES BOISSONS

Boissons sans Alcool

Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier 1L	4,50 €
Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier ½ L	3,50 €
Vittel ¼ L	2,80 €
Sirop à l'eau	2,20 €
Diabolo	3,30 €
Limonade	3,00 €
Jus de Fruits	3,30 €
(Orange, Pamplemousse, Tomate, Ananas, Abricot, Pomme, Ace)	
Coca-Cola, Orangina, Fuzetea, Perrier, Cacolac	3,80 €
Schweppes, Schweppes Agrumes	3,80 €
Supplément sirop	0,30 €
Kronenbourg ou Heineken sans alcool	4,00 €
Virgin Mojito	7,00 €
Cocktail maison sans alcool	5,00 €

Boissons chaudes

Café expresso, Café décaféiné	1,80 €
Café Noisette, Café Allongé	1,90 €
Double café expresso, Double café décaféiné	3,60 €
Petit café crème	3,00 €
Grand café crème	4,00 €
Capuccino	4,50 €
Petit Chocolat chaud	3,80 €
Thé	3,00 €
Tisane	3,00 €
Thé Lait, Thé Tranche Citron	3,30 €
Chocolat Liégeois	4,50 €

Digestifs

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

Apéritifs

Cocktail maison avec alcool	6,50 €
Mojito	8,50 €
Ti punch	6,50 €
Sangria	4,50 €
Punch	6,50 €
Rhum Blanc Havana	6,50 €
Rhum Brun Saint James	7,50 €
Kir (cassis, mûre, pêche, violette)	6,00 €
Kir Champagne	9,50 €
Bière Pression Kronenbourg 25cl	3,60 €
Bière Pression 1664 25cl	3,80 €
Bière Pression Grimbergen Blonde, Ambrée ou de Saison 25cl	4,70 €
Bière Grimbergen Blanche bouteille	4,70 €
Bières bouteilles 33cl	4,00 €
Desperados	6,00 €
Panaché	3,70 €
Monaco	4,20 €
Ricard	4,00 €
Vodka	6,00 €
Malibu	6,00 €
Whisky Ballentine's 4cl	6,00 €
Whisky Chivas (10 ans)	7,00 €
Jack Daniels, Bourbon	7,00 €
Nikka (Whisky supérieur japonais)	10,00 €
Vins cuits Porto, Floc	4,50 €
Martini blanc ou rouge, Muscat	4,50 €
Lillet blanc ou rouge, le verre	4,50 €
Américano (Gin, Américano, Jus d'orange)	7,00 €
Campari	4,00 €
Suze	4,00 €
Picon	4,50 €
Champagne coupe	7,50 €
Champagne bouteille	45,00 €

Prix Nets, service compris

LE ZANCHETTIN

LA CARTE DES VINS

Les Vins Blancs

	75cl	37,5cl	12cl
AOC Bordeaux Château Loumelat	16,00 €		
LGP Côtes de Gascogne Domaine Villa Dria « Terre de Feu »	15,05 €		4,00 €
AOC Jurançon Renaissance Domaine Bordenave Coustarret	25,00 €		
Les Blancs Doux et Moelleux			
Domaine Villa Dria « Lune de Miel »	22,00 €		4,50 €
Domaine Tariquet 1 ^{er} grives	18,50 €		
AOC Jurançon Anie d'Ange Moel (domaine Bordenave Coustarret)	34,00 €		5,50 €

Les Vins Rosés

	75cl	37,5cl	12cl
AOC Tursan Impératrice	15,00 €	10,00 €	4,00 €
AOC Côtes de Provence La Source Gabriel	22,00 €		
LGP Côtes de Gascogne Villa Dria « Fleur de Fées »	17,00 €		4,50 €

Les Vins Rouges

	75cl	37,5cl	12cl
IGP Côtes de Gascogne Domaine Villa Dria « Ronde des Fruits »	16,00 €		4,00 €
AOC Tursan Impératrice	19,00 €	10,50 €	
Blaye Côtes de Bordeaux Château La Rose Bellevue	15,00 €	9,50 €	
AOC Bordeaux Château La Bouyère	15,00 €	9,50 €	4,00 €
Suggestion du Moment Au verre			4,00 €

Prix Nets, service compris

LE ZANCHETTIN

et toute son équipe

vous remercie de votre visite

A très vite

1565 avenue de Villeneuve
40000 MONT DE MARSAN
05.58.75.19.52.

lezanchettin40@gmail.com
www.restaurant-zanchettin.com