

# 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](mailto:lezanchettin40@gmail.com)  
[www.restaurant-zanchettin.com](http://www.restaurant-zanchettin.com)

# LE ZANCHETTIN

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| 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 € |
|---------------------|--------|

*(uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés)*

*Prix Nets, service compris*

# LE ZANCHETTIN

## LA CARTE

Samedi, Dimanche et Jours Fériés

### Nos Salades

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

### Nos Entrées

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

### Nos Plats

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

## **Nos Desserts**

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

## **Nos Glaces**

|                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Pêche Melba**                                                                                       | 7,50 € |
| (pêche, glace vanille, coulis fruits rouges, chantilly, amandes effilées)                           |        |
| Banana Split**                                                                                      | 7,50 € |
| (banane, glace vanille, glace chocolat, glace fraise, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées) |        |
| Chocolat Liégeois                                                                                   | 7,00 € |
| (glace chocolat, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées)                                      |        |
| Café Liégeois                                                                                       | 7,00 € |
| (glace café, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées)                                          |        |
| Dame Blanche                                                                                        | 7,00 € |
| (glace vanille, coulis chocolat, chantilly, amandes effilées)                                       |        |
| Glace 2 Boules                                                                                      | 5,00 € |
| (Parfums selon approvisionnement : voir auprès du serveur)                                          |        |
| Supplément Chantilly                                                                                | 1,50 € |
| Supplément coulis (chocolat, fruits rouges)                                                         | 1,00 € |

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

\*\* Selon approvisionnement

*Prix Nets, service compris*

# LE ZANCHETTIN

## MENU à 32,00 €

### Entrées au choix

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

### Plats au choix

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

### Desserts au choix

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

*Prix Nets, service compris*

# 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)

Dessert du jour  
(le midi du lundi au vendredi)

*Prix Nets, service compris*

# 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<sup>er</sup> 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**

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

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   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|--------|
| <b>IGP Côtes de Gascogne</b>                                                                                                                                                                                   |         |         |        |
| 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.                                                                                                                   |         |         |        |
| <b>AOC Saumur-Champigny &amp; Saumur</b>                                                                                                                                                                       |         |         |        |
| Domaine La Perruche « Terroir de Craie »                                                                                                                                                                       | 28,00 € | 18,00 € |        |
| Velouté et minéral.                                                                                                                                                                                            |         |         |        |
| <b>AOC Bordeaux</b>                                                                                                                                                                                            |         |         |        |
| Château La Bouyère                                                                                                                                                                                             | 15,00€  |         | 4,00 € |
| Un vin rouge de belle qualité souple et fruité.                                                                                                                                                                |         |         |        |
| <b>AOC Pessac Léognan</b>                                                                                                                                                                                      |         |         |        |
| Château Coquillas                                                                                                                                                                                              | 37,50 € | 22,00 € |        |
| Un vrai Pessac né de l'équilibre entre les fruits, le boisé et les tanins de velours.                                                                                                                          |         |         |        |
| <b>AOC Tursan</b>                                                                                                                                                                                              |         |         |        |
| Impératrice                                                                                                                                                                                                    | 19,00 € |         |        |
| Vin rond et gouteux ou se marient finesse des cabernets et vigueur du tannat.                                                                                                                                  |         |         |        |
| <b>Blaye Côtes de Bordeaux</b>                                                                                                                                                                                 |         |         |        |
| 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. |         |         |        |
| <i>Prix Nets, service compris</i>                                                                                                                                                                              |         |         |        |

# 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   |
|---------------------------------------------------------------------|---------|--------|--------|
| <b>AOC Bordeaux</b><br>Château Loumelat                             | 16,00 € |        |        |
| <b>LGP Côtes de Gascogne</b><br>Domaine Villa Dria « Terre de Feu » | 15,05 € |        | 4,00 € |
| <b>AOC Jurançon Renaissance</b><br>Domaine Bordenave Coustarret     | 25,00 € |        |        |
| <b>Les Blancs Doux et Moelleux</b>                                  |         |        |        |
| Domaine Villa Dria « Lune de Miel »                                 | 22,00 € |        | 4,50 € |
| Domaine Tariquet 1 <sup>er</sup> grives                             | 18,50 € |        |        |
| AOC Jurançon Anie d'Ange Moel<br>(domaine Bordenave Coustarret)     | 34,00 € |        | 5,50 € |

### Les Vins Rosés

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

### Les Vins Rouges

|                                                                                      | 75cl    | 37,5cl  | 12cl   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|--------|
| <b>IGP Côtes de Gascogne</b><br>Domaine Villa Dria « Ronde des Fruits »              | 16,00 € |         | 4,00 € |
| <b>AOC Saumur-Champigny &amp; Saumur</b><br>Domaine La Perruche « Terroir de Craie » | 28,00 € | 18,00 € |        |
| <b>AOC Bordeaux</b><br>Château La Bouyère                                            | 15,00€  |         | 4,00 € |
| <b>AOC Pessac Léognan</b><br>Château Coquillas                                       | 37,50 € | 22,00 € |        |
| <b>AOC Tursan</b><br>Impératrice                                                     | 19,00 € |         |        |
| <b>AOC Côtes de Blaye</b><br>Château Loumelat<br>« Cuvée Jean-Jacques Lesgourgues »  | 25,00 € | 15,00 € |        |
| <b>Blaye Côtes de Bordeaux</b><br>Château La Rose Bellevue                           | 15,00 € | 9,50 €  |        |

*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](mailto:lezanchettin40@gmail.com)  
[www.restaurant-zanchettin.com](http://www.restaurant-zanchettin.com)