

Restaurant Bar Le Zig Zag

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous souhaitons respecter la cuisine traditionnelle, c'est pourquoi tous nos plats et desserts sont élaborés par nos soins.

Nous utilisons aucun « plat cuisiné ».

Nos steak hachés sont de la viande fraîche.

Comme nous préparons beaucoup de plats à la demande, il y a parfois un peu d'attente.

Le soir nous servons des frites maison en accompagnement.

Merci de votre compréhension

Bon appétit

L'équipe du Zig Zag



Apéritif

Kir (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche)	10 cl	3,50
Ricard, Pastis	2 cl	3,50
Martini, Suze, Porto	4 cl	3,50
Américano Maison		8,00
Coupe de Crémant	8 cl	6,00
Coupe de Champagne	8 cl	10,00

A la pression

Demi Paulaner	25 cl	3,30
Picon Bière	25 cl	3,60
Demi Chouffe	25 cl	4,50
Paulaner Weissbier	25 cl	4,20
La Rousse du Mont Blanc (btl)	33 cl	5,50

Sans Alcool

Ice Tea, Limonade, Diabolo	25 cl	2,50
Orangina, Tonic	25 cl	3,50
Perrier	33 cl	3,50
Coca, Coca Light, Coca Zero	33 cl	3,50
Jus de fruits	20 cl	3,50
Sirop à l'Eau	25 cl	2,00
½ Eau (Evian / San Pellegrino)	50 cl	3,80
1/1 Eau	100 cl	6,00

Prix nets

Entrées

Assiette de Charcuterie	13,00
Assorted Cold Porc Meats Wurst & Schinkenplatte Ассорти колбасной нарезки	
Gratinée à l'Oignon	7,00
French Onion Soup Überbackende Zwiebelsuppe Лукoвoй суп	
6 Escargots	9,00
Snails Schnecken 6 Улиток	
Cocotte de Crevettes à l'Ail	14,00
Cocotte Shrimps with garlic Garnelen mit Knoblauch	
Cuisses de Grenouille en Persillade	18,00
Frog Legs Froschschenkel Лягушачьи ножки с приправой из петрушки	
Gambas flambées au Genepi	18,00
Prawns flambées with Genepi Gambas flambiert mit Genepi Креветки «фламбе» в алкоголе Женепи	
Os à Moelle gratiné	16,00
Browned Marrow Bone Überbackener Markknochen Запеченая мозговая кость	

En-cas

Croque Monsieur Campagnard au Beaufort	14,00
Toasted ham & Cheese Sandwich Sandwich mit gekochtem Schinken & Béchamel-Käse-Sosse überbacken Горячий сандвич с сыром Бофор и ветчиной	

Prix nets

Salades



Salade Verte		4,50
Green salad Grüner Salat Зелёный салат		
Salade Mixte		6,00
Salade verte avec tomates & oignons Green salad with tomatoes & onions Grüner Salat mit Tomaten & Zwiebeln Зелёный салат, томаты, лук		
Assiette de Crudités		13,00
	petite assiette en entrée	8,00
Raw vegetables Rohkostsalat Крудите сырые овощи		
Salade de Chèvre Chaud aux Herbes ou au Miel		14,00
	petite assiette en entrée	9,00
Melted goat cheese with herbs or honey on toast Salat mit überbackenen Ziegenkäsetoasts (Honig oder Kräuter) Салат с горячим козьим сыром с травами или с медом		
Salade d'Endives		14,00
	petite assiette en entrée	9,00
Salade verte, tomates, endives, noix, jambon blanc, Beaufort Green salad, tomatoes, chickory, nuts, ham, cheese Chikoreesalat mit Tomaten, Walnüssen, gekochtem Schinken & Käse Зелёный салат, томаты, цикорий, грецкий орех, ветчина, сыр		
Salade Niçoise		15,00
	petite assiette en entrée	10,00
Salade verte, tomates, haricots verts, thon, oignons, anchois, oeuf dur, olives Green salad, tomatoes, green beans, tuna, onions, anchovis, egg, olives Grüner Salat mit Tomaten, grünen Bohnen, Thunfisch, Anchovis, Ei & Oliven Листья зеленого салата, помидоры, фасоль, тунец, анчоусы, яйцо, оливки		
Salade de Montagne		15,00
	petite assiette en entrée	10,00
Salade verte, tomates, oignons, jambon cru, beaufort, pignons de pin Green salad, tomatoes, onions, cured ham, beaufort cheese, pine nuts Grüner Salat mit Tomaten, Zwiebeln, rohem Schinken, Beaufort-Käse & Pinienkernen Зелёный салат, томаты, лук, сырая ветчина, сыр beaufort, сосновые орешки		

Prix nets

Menu Enfant à 9,50 euros



(jusqu'à 10 ans) Детское меню до 10 лет

Dans la mesure du possible nous servons les Plats du Jour au Menu Enfant

If possible we serve Plat du Jour (today's special) in the child's menu

Soweit möglich servieren wir die Tagesteller im Kindermenu

Steak Haché Maison ou

Minced Beef & French Fries Hacksteak & Pommes Frites

Говяжья котлета, картофель фри

Jambon Blanc ou

Ham & French Fries Gekochter Schinken & Pommes Frites

Ветчина, картофель фри

Escalope Viennoise ou

Breaded turkey cutlet Wiener Schnitzel

Панированный индюшачий эскалоп

Spaghetti Bolognaise ou

Спагетти Болоньез

Tartiflette, Jambon Blanc, Salade Verte

Potatoes, bacon, oignons, cream & cheese

Kartoffeln, Speck, Zwiebeln mit Käse überbacken

Тартифлет с зеленым салатом

~

Dessert

Десерт

Le midi

Plat du Jour à 13,00

Today's special Tagesteller Блюдо дня

Menu Skieur à 16,00

Plat du Jour + Dessert

Today's special & dessert Tagesteller & Dessert Блюдо дня + Десерт

Prix nets

Plats



Plat Végétarien	16,00
Paillasson de Polente aux Légumes et Beaufort Polenta & Vegetables browned with Beaufort Cheese, French Fries & Salad Gratinierte Polenta mit Gemüse, Pommes Frites & Salat Вегетарианское блюдо (полента с овощами и сыром бофор)	
Pâtes à la Bolognaise	13,00
Spaghetti Bolognese Spaghetti Bolognese Паста Болоньез	
Tagliatelles fraîches au Bleu de Bonneval	14,00
Spaghetti with blue cheese sauce Spaghetti mit Blauschimmelkäsesosse Паста с плесневым сыром	
Cheeseburger	18,00
Pain frais, Steak Haché Maison (200g), Fromage Raclette, Lard, Sauce Maison Cheeseburger, French Fries & Salad Cheeseburger, Pommes Frites & Salat Чизбургер, картофель фри, зеленый салат	
Escalope Savoyarde, Crozets	21,00
Escalope de Poulet & Jambon Cru, gratinée au Sauce Beaufort Chicken & cured Ham, browned with Beaufort Sauce, local Pasta Huehnerhahnschnitzel & roher Schinken mit Käsesosse (Beaufort) überbacken, Buchweizennudelgratin Индейка с ветчиной и плавленым сыром, савойская паста	
Escalope Viennoise	18,00
Escalope de Poulet panée Breaded Chicken Cutlet Wiener Schnitzel Венский индюшачий эскалоп	
Confit de Canard Maison	18,00
Duck confit Entenconfit Запеченая утка	
Magret de Canard entier	28,00
à la crème flambé au Cognac, ou au miel Duck Breast flambéed with Cognac & Cream Sauce or Honey Sauce Entenbrust flambiert in Sahne- oder Honigsosse Утиное филе «фламбе» в коньяке, со сливками или с медом	

Prix nets



Tartare de Boeuf (Onglet de Boeuf, haché par nos soins) 24,00

Steak Tartar (raw beef) Tartar vom Rind Говяжий тартар

Pièce du Boucher 20,00

Steak Metzgerstück (Rind)

Блюдо из красного мяса

Entrecôte grillée (300g) 27,00

Rib Steak (beef) Rippenstück (Rind)

Антрекот на гриле 300г

Sauces

Beurre Maître d'Hotel 3,00

Butter with Garlic & herbs Kräuter-Knoblauch-Butter

Poivre Vert ou Marchand de Vin 5,00

Green Pepper Sauce, Red Wine Sauce

Pfeffersosse, Schalotten-Rotweinsosse

Соус из зеленого перца

Beaufort ou Bleu de Savoie 6,00

Beaufort Sauce, Blue Cheese Sauce Beaufortssosse, Schimmelkäsesosse

из сыра Бофорт или из сыра с плесенью

Filet de Cabillaud 20,00

Cod Fish Kabeljau Рыба

St. Jacques à l'Echalote 26,00

Scallops & Shallots in Cream Sauce

Jakobsmuscheln in Schalotten-Sahnesosse

Гребешки Сан-Жак в луком-шарлот

Prix nets



Tartiflette (Reblochon au Lait cru) 18,00

pommes de terre, oignons, lardons, crème, gratiné au Reblochon, servie avec Jambon Blanc et Salade Verte

Potatoes, Onions, Bacon, Cream, Reblochon-Cheese on top, served with Ham and Salad

Kartoffeln, Zwiebeln, Speck & Sahne, überbacken mit Reblochon-Käse, als Beilage Salat & gekochter Schinken

Тартифлет - савойское блюдо

подаётся с ветчиной и зеленым салатом

Le Soir (min. 2 pers.)

Fondue Savoyarde Maison p.pers. 22,00

Beaufort, Comté, Abondance, servie avec Salade Verte

Cheesefondue, Green Salad & Bread

Käsefondue, Salat & Brotwürfel

Савойское сырное блюдо Фондю

Fondue Savoyarde au Beaufort p.pers. 25,00

Raclette Fermière Traditionnelle p.pers. 26,00

Fromage Raclette au lait cru à la Rampe, Charcuterie, Pommes de terre, Salade Verte

Melted cheese, Cold Porc Meats, Potatoes, Green Salad

Raclette-Käse, Wurst & Schinkenplatte, Kartoffeln, Salat

Традиционное савойское сырное блюдо Раклетт

Pierrade aux Trois Viandes p. pers. 33,00

Boeuf, Canard, Volaille ou Porc, Sauces maison, Accompagnement au Choix

Hot Stone : Beef, Duck, Turkey or Porc, homemade sauces,

Heisser Stein : Rind, Ente, Geflügel oder Schwein, Hausgemachte Sossen,

Пьеррад из 3х видов мяса

Prix nets