Les Menus ...

Plaisir 25€00

Entrée + Plat ou
Plat + Dessert

Au choix dans les entrées, les plats et les desserts

Gourmand 30€00

Entrée + Plat + Dessert

Au choix dans les entrées, les plats et les desserts

Les Planches ... 24,00€

« Grillardin »



Rosette + pièce de bœuf + camembert + 2 garnitures + béarnaise

« Campagnarde »



Jambon cru + Diots + reblochon + 2 garnitures du moment + moutarde

« Mer »



Calamars + Fish n'chips + chèvre + 2 garnitures du moment + sauce tartare

« Régionale »



Jambon cru+ crémeux du Jura + Pomme de terre + Salade verte

Menu Kid

1 Planche kid + 2 boules de glace — jusqu'à 12 ans — **12,00€**



Les Bagels frites et salade 19,00€

BAGEL SAVOYARD steak haché (150g 15%MG), reblochon, tranche de lard fumé, compotée d'oignons rouges , moutarde douce et cornichons.

BAGEL FISH Fish n'chips (150g cabillaud) cheddar, sauce tartare, tomate, compotée d'oignons rouges et cornichons.

Formule midi BISTROT

Servie tous les midis du lundi au vendredi hors jours fériés.

Duo 17€50 — **Entrée + Plat** ou **Plat + Dessert**

Trio 19€50 — **Entrée+Plat+Dessert**

Plat du jour 14€00

ENTRÉES, PLATS, DESSERTS DU JOUR, à découvrir sur notre ardoise

dessert à la carte : supplément 2.00 €

Prix T.T.C. service compris

Des plats généreux et de caractère !

Les Entrées... ou à la carte 15,00€

. **SALADE ZEST** Salade, croûtons, diot, pommes grenailles, bleu, champignons et oignons rouges.

. **TERRINE DU CHEF** Salade, cornichons et terrine du moment sur toast.

. **SALADE CÉSAR** Salade, œuf, poulet croustillant, croûtons, tomates, copeaux Grana Padano et sauce César.

. **VELOUTÉ D'HIVER** Consultez notre ardoise. **végétarien**

. **BRUSCHETTA DE CHÈVRE** Chèvre rôti au miel, compotée d'oignons rouges, mêlée de salades.

. **OMELETTE NATURE OU FROMAGES** Accompagnée de mêlée de salades.

. **L'HUMEUR DU CHEF** Légumes, fruits de saison, vinaigrette secrète du chef . **végétarien**

Les Plats ...

. **JUSTE POÊLÉ DE BŒUF** Dessus de palette de bœuf poêlé (180 g) sauce béarnaise. 22€00

. **FISH N'CHIPS** cabillaud pané (170 g), mêlée de salade, Frites et sauce tartare. 24€00

. **DIOTS DE SAVOIE AU CHARDONNAY** cuisinés au Chardonnay et sa compotée d'oignons. 18€00

. **TARTIFLETTE SAVOYARDE** Pommes de terre, lardons fumés, reblochon, oignons et salade. 17€50

. **BRESSIFLETTE** Pommes de terre, Blanc de poulet, bleu, oignons et mêlée de salade. 18€00

. **CARBONADE DE BŒUF A LA GEVRINOISE**
Paleron de bœuf, pain d'épices, carottes, oignons, lard fumé et bière « Gevrinoise ». 22€00

. **STEAK HACHÉ A CHEVAL** Steak haché de bœuf poêlé(180 g) œuf au plat, salade et frites. 19€50

. **LASAGNE DE LÉGUMES AU PESTO** **végétarien** pâtes, légumes rissolés: tomate, aubergine, courgette oignon, poivron et mêlée de salade. 18€00

. **WOK DE POULET AUX PETITS LÉGUMES ÉPICÉS** **Wok** (Favori clients)
filet poulet, courgette, tomate, aubergine, oignon, champignon, épices douces, sauce soja. 19€00

.**WOK DE LÉGUMES D'HIVER** **Wok végétarien** quinoa ou pâtes, oignon, ail, sauce soja et hoison , courgette, carotte, châtaigne, potiron et graines sésame. 19€00

. **WOK DE SAUMON ET CREVETTES À LA CRÈME** **Wok** (Favori clients)
Saumon, crevettes, pâtes, coriandre, crème, courgette, épices douces et citron. 21€00

. **PLAT DU JOUR** à découvrir sur notre ardoise. 18€00

Les Desserts ...

. **BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN** et glace vanille

. **MOUSSE AU CHOCOLAT** « maison »

. **PANNA COTTA** « maison » Fruits rouges ou caramel

. **COUPE DE GLACES** 3 boules au choix

. **CRÈME BRÛLÉE** « maison » 8,00€

. **ASSIETTE DE 3 FROMAGES**

. **SALADE DE FRUITS**

. **FAISSELLE** Fruits rouges ou crème

. **TIRAMISU** « maison »

Supplément crème fouettée 1,00 €

Café Gourmand

Café accompagné de 3 douceurs du moment — 9,50€

Et au dos, découvrez... notre **Fondue Savoyarde** *à Partager...*

Planche Apéro 12€

Planche de charcuterie à partager



Les Boissons...

APÉRITIFS & SPIRITUEUX

Whisky & Bourbon 4cl	7.00 €
Kir 12cl	5.00 €
Kir pétillant 12cl	7.00 €
Ricard & Pastis 2cl	3.50 €
Gin & Vodka 4cl	7.00 €
Martini Rosso ou Bianco 4cl	4.60 €
Suze 4cl	4.60 €
Porto Rouge ou Blanc 4cl	4.60 €
Blanc de Blanc Bugey 75cl	30.00 €
Cognac et Armagnac 4cl	7.00 €
Limoncello 4cl	7.00 €
Génépi 4cl	7.00 €
Get 27&31 4cl	7.00 €
Eau-de-vie de Poire 4cl	7.00 €
Baileys Irich Cream 4cl	7.00 €

LES RHUMS ARRANGÉS « Isautier »

Tropical 3cl	5.00 €
Océanique 3cl	5.00 €
Banane Flambée 3cl	5.00 €

BIÈRES

Leffe pression 25cl	4.10 €
Leffe pression 50cl	7.90 €
1664 **sans alcool** 33cl	4.00 €
Despérado 33cl	5.80 €
Pelfort Brune 33cl	5.00 €



BIÈRES *Locales à partager*

LA GEVRINOISE

9,00€

50 cl

Notre sélection de bières artisanales BIO

LA BLONDE IPA : Bière claire, houblon très aromatique.

LA BLANCHE: Bière légère, peu d'amertume et rafraîchissante.

L'AMBREE: Ces notes caramélisées et fruitées sont issues du mélange des différents malts.

EAUX & SOFTS

Evian	3,00 € (50cl)	4,50 € (100cl)
Badoit	3,00 € (50cl)	4,50 € (100cl)
San Pellegrino	3,50 € (50cl)	5,00 € (100cl)
Perrier		3,50 € (33cl)
Orangina		3,40 € (25cl)
Schweppes & agrumes		3,30 € (25cl)
Coca cola & coca cola zéro		3,50 € (25cl)
Jus et Nectars de fruits		3,30 € (25cl)
Ice tea pêche		3,30 € (25cl)

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,90 €
Café décaféiné	2,00 €
Double expresso	3,80 €
Thé Infusion	2,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
Cappuccino	3,50 €

Les Vins...

Bien choisir son vin



SENSATION FRAÎCHEUR

	12 cl	75 cl
Pic St Loup 2024 Vin rouge AOP Languedoc	5.60 €	34.00 €
Domaine de l'Anticaille 2025 Vin Rosé AOC côtes de Provence	4.80 €	27.00 €
Manicle cuvée des Éboulis 2025 Vin Blanc AOC Bugey	7.00 €	45.00 €
Gamay rosé Tradition 2025 Vin Rosé AOC Bugey	4.10 €	23.00 €

SENSATION INTENSE

	12 cl	75 cl
Cuvée des Ormes 2023 Vin Rouge AOC Bordeaux	4.30 €	24.00 €
Bordeaux moelleux Chai de BORDES 2025 Vin Blanc AOC Bordeaux	4.30 €	24.00 €

SENSATION GOURMANDE

	12 cl	75 cl
Pinot cuvée vielles vignes 2025 Vin Rouge AOC Bugey	4.60 €	27.00 €
St Nicolas Bourgueil 2024 Vin Rouge AOC Loire	4.70 €	29.00 €
Cave de Tain St Joseph 2024 Vin Rouge AOC côtes du Rhône	8.90 €	58.00 €
Chardonnay Tradition 2025 Vin Blanc AOC Bugey	4.50 €	25.00 €

LES VINS AU POT

	25 cl	46 cl
Pays Cévennes Chardonnay Vin Blanc VDQS	5.00 €	8.00 €
Cuvée les vibesses..... Vin Rouge Vin de table du Bugey	5.00 €	8.00 €
Cuvée la Falconnière..... Vin Rosé Vin de table du Bugey	5.00€	8.00 €

A Partager ...

La Fondue Savoyarde

Fondue accompagné d'une assiette de charcuterie et salade verte.

Fromages: emmental, gruyère IGP, beaufort

***Par personne min. 2 personnes**



22,00€*

Merci de votre visite

« Votre satisfaction est notre priorité: laissez-nous un avis et partagez votre expérience ! »

Google Avis Client ★★★★★

Scannez-moi

Suivez notre actualité www.zesturban.com

Zest URBAN BRASSERIE Depuis 2000

Carte
Automne & Hiver

Zest Urban Brasserie

Découvrez notre ambiance zen !

Chaque détail a été pensé pour vous offrir une ambiance apaisante.
Plantes luxuriantes, éclairage doux et décoration épurée...
Tout est réuni pour savourer une cuisine colorée et généreuse.
Prenez le temps de vous détendre, on s'occupe du reste.
Vous êtes chez vous.

Cuisine généreuse • Saveurs conviviales