

## CARTE AUTOMNE HIVER 2021-2022

zouzou  
petals

RESTAURANT & GALERIE

### ENTRÉES

<b>Salade Soja Crevettes</b> & toasts guacamole	6.00 €
<b>Salade Lentilles</b> & ventrèche grillée + toasts aillés	6.00 €
<b>Petite salade Chèvres chauds</b>	6.00 €
<b>Salade Endives Fromages</b> ( <i>brebis et chèvres des Pyrénées</i> )	6.00 €
<b>Soupe aux légumes de saison</b>	6.00 €
<b>Charcuterie corse artisanale</b> San Lorenzo, Castaniccia	
> Assiette	6,50 €
> Plancha pour 3 ( <i>jambon, saucisson, coppa</i> )	15.00 €

### PIZZAS ARTISANALES PIZZELA

précuites sur pierre, accompagnées de salade verte

<b>Margherita</b> , <i>tomate, mozza</i>	7.00 €
<b>4 fromages</b> , <i>tomate, mozza, brie, lerdamer, gorgonzola</i>	8.00 €
<b>Salmi piquante bio</b> , <i>saucisse, tomate, mozza</i>	8.00 €

### PLATS

<b>Tarte aux épinards</b> , <i>avec salade verte</i>	8.50 €
<b>Tarte aux champignons</b> <i>avec salade verte &amp; pommes de terre sautées</i>	8.50 €
<b>Lasagnes ventrèche fromage</b> , <i>avec salade verte</i>	8.50 €
<b>Lasagnes Légumes</b> , <i>brocolis, butternut, carottes</i>	8.50 €
<b>Dos de cabillaud</b> , <i>sauce façon « gribiche »</i> <i>accompagné de risotto et légumes</i>	11.00 €
<b>Filet mignon de porc</b> <i>accompagnées de pommes de terre sautées et salade verte</i>	11.00 €
<b>Aiguillettes de canard</b> <i>accompagnées de pommes de terre sautées et salade verte</i>	11.00 €
<b>Burger Black Angus</b> , <i>pain ciabatta</i> <i>accompagné de pommes de terre sautées et salade verte</i>	12.00 €
Supplément <i>pommes de terre sautées</i>	2.00 €

## ASSIETTE DE FROMAGE

Brebis et chèvre des Pyrénées **5.50 €**

## DESSERTS

**Pavé chocolat noix de Pécan** (brownie) **4.00 €**

**Crumble aux pommes** **4.00 €**

**Petit fondant**, sur pancake avec 1 boule glace vanille **5.50 €**

**Coupe de glace**, 2 boules **4.50 €**

Vanille – Caramel fleur de sel – Café – Chocolat – Fraise

Passion – Citron – Framboise – Poire

Supplément Chantilly : **0.50 €**

**Café Gourmand** **6.00 €**

Pavé chocolat noix de Pécan, fruits frais, macaron,  
rocher noix de coco

**Thé Gourmand** **6.50 €**

Pavé chocolat noix de Pécan, fruits frais, macaron,  
rocher noix de coco

**Salade de fruits frais**, de saison **6.50 €**

*Faite à la demande, penser à commander en même temps que les plats*

## BOISSONS

Thé **2.50 €** - Café **1.50 €** - Café allongé ou avec lait **2.00 €**

Jus de fruits 25 cl (*Orange, Abricot, Tomates, Pommes ou Raisin*) **3.00 €**

Eau gazeuse des Pyrénées Ogeu 50 cl : **2.00 €** - 1 l : **3.50 €**

Coca 20 cl **2.00 €** - Coca zéro 50 cl **3.00 €** - Orangina 25 cl **3.00 €**

Bière pression 25 cl **3.00 €** - Bière bouteille 25 cl **3.50 €**

Vin au verre **4.00 €** (*Bordeaux Beau Puits rouge, rosé Côte du Luberon, Chardonnay blanc vignobles Vendéole, sud de France*)

Vins en bouteilles ou Champagne ou apéritifs : demandez au « chef » !

**En dehors des pâtisseries et glaces, et des pizzas artisanales précuites sur pierre,  
toute notre cuisine est faite sur place.**

ZOUZOU PETALS – GALERIE & RESTAURANT  
ZA LAUBIAN – 2 IMPASSE DE LA LANDE – 40510 SEIGNOSSE  
+33 6 45 34 94 89