

LE ZEPHYR

1, RUE DU JOURDAIN - PARIS XX

Entrées

Œufs Mayo.....	5.5
Pâté en croute maison	8.5
Poireaux vinaigrette	6.0
Assiette de jambon sec.....	8.0
Burratina pesto	9.0

Plats

Croque M./Mme (+1€)	12-
Cordon Bleu maison.....	14-
Tartare Boeuf	15-
Burger (bœuf/chicken)	17-
Entrecôte (300gr)	21-
Fish & Chips	16-
Salade César.....	15-
Salade « Mathilde »	14-
Pasta Ragù (100% bœuf)	15-
Pasta Végé.....	14-
Epaule d'agneau confite.....	18-

Desserts

Mousse au chocolat	7-
Crème brûlée	6-
Riz au lait	7-
Brioche perdue	8-
Glaces	
Café gourmand.....	9-

LE ZEPHYR

1, RUE DU JOURDAIN - PARIS XX

Les boissons

Boissons chaudes

Café – Déca – Allongé	2.20
Double Café	4.20
Noisette.....	2.40
Grand Crème	4.20
Capuccino	4.50
Chocolat Chaud	4.20
Thé/Infusion	4.20

L'eau

San Benedetto 50cl.....	5.00
San Benedetto 100cl.....	7.00
San Benedetto pétillante 50cl ...	5.00
San Benedetto pétillante 100cl .	7.00

Sodas et jus

Coca / Coca Zero (33cl)	4.50
Limonade / Orangina (33cl) ...	4.50
Perrier (33cl).....	4.50
Schweepes (25cl).....	4.50
¼ Vittel + Sirop	4.50
Jus de fruit (25cl)	4.50
Café Glacé / Thé glacé.....	5.00

Pression (en cl)

Blonde du Zeph.....	4.0/6.5
Demory Citra Lager	5.0 / 8
1664 Blanche	5.0 / 8
Demory IPA	5.5/8.5
Bière du moment.....	5,5/8.5

Cocktails

Spritz	8.5
(Aperol, limoncello, sureau, Lillet, Campari, Cynar)	
Gin & Tonic	8.5
Mule.s	8.5
(Moscow/London/French)	
Negroni	8.5
Caipi.s.....	8.5
(caipirinha / Caïpiroska)	
Paloma.....	8.5
(tequila pamplemousse)	
Margarita	9.5
Cosmo	9.5
Expresso Martini	9.5
Mojito.....	9.5

Apéritifs

Ricard (2cl)	4.0
Martini/Campari (6cl).....	5.0
Suze / Salers (6cl).....	5.0
Porto (6cl)	5.0

Digestifs (4cl)

Rhums (4cl)




Whiskys (4cl)

LE ZEPHYR

1, RUE DU JOURDAIN - PARIS XX

Les vins

Rouges

	 12cl	 46cl	 75cl
Blaye Côtes de Bordeaux AOC "Le Titi" BIO	4.5	16	23
Pays d'Oc IGP - Le Versant Pinot Noir VEGAN	5	18	27
Languedoc AOC – Jeff Carrel Les Darons	5	18	27
Côtes du Rhône AOC Les Grès de Gayanne BIO	5.5	19	29
Anjou rouge AOC Le P'tit Cab sans sulfites ajoutés /BIO/Vegan	5.5	21	31
Graves rouge AOC – Château Pouyanne	6	21	31
Brouilly AOC - Château de Corcelles Vieilles Vignes	6.5	24	35
Pic Saint-Loup AOP Château Lancyre Clos des Combes BIO	-	-	38
Crozes-Hermitage AOC Famille Belle Cuvée du Peizon BIO	-	-	42
Saint-Emilion AOC – Ch. Robin des Moines BIO	-	-	42
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Domaine Pierre Laurent	-	-	44
Chorey lès Beaune AOC – Domaine Pansiot	-	-	48
IGT Puglia Diverso (Negroamaro, Lambrusco, Montepulciano) BIO	4.5	17	24

Blancs

Chardonnay IGP Pays d'Oc - Le Titi BIO	4.5	16	23
Viognier IGP Pays d'Oc - Le Versant	5	18	27
Côtes de Gascogne IGP Lionel Osmin - Villa Chambre d'Amour	5.5	21	30
Cheverny AOC Les Borderies	6	22	31
Lo petit Fantet d'Hippolyte BIO Sans Sulfites	6	22	32
Petit Chablis AOC – La Revire	6.5	24	35

Rosés

Cinsault - IGP Pays d'Oc - Le Titi rosé BIO	4.5	16	23
IGP Méditerranée – Ponton n°7	5.5	20	26
Côtes de Provence AOC Desbastides MV de St-Tropez BIO	-	-	32

Prix nets en euros service compris – la maison n'accepte pas les chèques