

**Le P'tit Zinc.**  
Restaurant &  
Bistrot de tradition



**MENU**

11 Rue du Pont Morens 74 000 Annecy - Tel : 09.66.98.93.87

# Découvrez le P'tit Zinc et ses spécialités



LES ENTRÉES



LES POISSONS



LES BURGERS



LES TRADITIONS



LES VIANDES



VINS & BOISSONS

# ENTRÉES CHAUDES

## HOT STARTERS

- ☺ **Nems crevette (x4) 10,50**  
Fait maison  
*Shrimps spring rolls*
- ☺ **Nems poulet (x4) 10,50**  
Fait maison  
*Chicken spring rolls*
- ☺ **Nems légumes (x4) 10,50**  
Fait maison (plat végétarien)  
*Vegetables spring rolls (vegetarian dish)*

# SALADES REPAS

## SALADS

- ☺ **Salade de chèvre chaud pané 16,50**  
Salade verte, tomate, fromage de chèvre chaud pané, noix, miel  
*Salad, fried goat cheese, walnut and honey*
- ☺ **Salade Caesar 16,50**  
Salade verte, tomate, filets de poulet rôti aux épices, oignons, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar  
*Caesar salad (salad, tomatoes, chicken, onions, parmesan, crouton of bread)*
- ☺ **Salade Italienne 19,00**  
Mozzarella Burrata, tomate, Parmesan, huile d'olive au basilic, jambon de pays, panaché de salade verte  
*Mozzarella Burrata, tomatoes, Parmesan, Basil olive oil, smoked ham and salad*



**Menu « Le P'tio » ☺**  
Menu for kids

**15,00 €**

**Burger ou**  
*burger or*

**Mini tartiflette salade ou**  
*little tartiflette with salad or*

**Moules frites ou**  
*Mussels with french fries or*

**Steak haché (préparation bouchère) avec frites**  
*Steak with french fries*

**Sirop**

**Glace surprise**  
*Surprise ice cream*

# BURGERS

## BURGERS

- ☺ **Burger «Classic» 19,00**  
Pain maison, préparation bouchère, tomate, oignons caramélisés, salade, cheddar, sauce tartare  
*Homemade bread, steak, tomato, onions, cheddar, tartar sauce*
- ☺ **Burger poulet 22,00**  
Pain maison, poulet pané, tomate, oignons caramélisés, salade, cheddar, sauce tartare  
*Homemade bread, paned chicken, tomato, onions, salad, cheddar and tartar sauce*
- ☺ **Burger de nos montagnes 23,00**  
Pain maison, préparation bouchère, galette de pommes de terre, tomate, oignons caramélisés, salade, raclette, sauce tartare  
*Homemade bread, steak, potatoes pancake, tomato, onions, raclette cheese, salad, tartar sauce*

# VIANDES

MEATS

## - BOEUF CHAROLAIS - Origine France

☺ **Pavé de Rumsteak** **23,00**  
Sauce morilles, frites et salade verte  
*Rumsteck, morel sauce, french fries, salad*

☺ **Faux-filet à la plancha** **24,00**  
Sauce poivre, frites, salade verte  
*Sirloin, pepper sauce, french fries, salad*

☺ **Entrecôte à la plancha** **25,00**  
Sauce poivre, gratin dauphinois, salade verte,  
*Beefsteak, pepper sauce, potatoes gratin, salad*

☺ **Tartare de boeuf** **23,00**  
Frites, salade verte et pain grillé.  
(Supplément Tartare poêlé + 1,00 €)  
*Beef tartare, french fries, salad and toast*

☺ **Entrecôte «Café de Paris»** **30,00**  
Frites et salade verte  
*Beefsteak of «Cafe de Paris» : butter sauce, french fries and salad*

☺ **Filet de boeuf 240g à la plancha** **34,00**  
Sauce morilles, gratin dauphinois, salade verte  
*Tenderloin, morels sauce, potatoes gratin and salad*

**Supplément sauce morilles + 2,00 €**

## - AGNEAU - Origine France

☺ **Côtelettes d'agneau et sa sauce provençale** **25,00**  
À la plancha avec frites et salade verte  
*Lamb and his provencal sauce, french fries and salad*

☺ **Tranche de gigot d'agneau grillée** **25,00**  
Frites et salade verte  
*Slice of lamb with french fries and salad*

# POISSONS

FISHES

☺ **Filets de perche meunière** **24,00**  
Sauce tartare, frites et salade verte  
*Perch fillets, meunière sauce, french fries*

☺ **Ombre Chevalier «français» meunière** **26,00**  
Poisson entier avec risotto  
*Fish with risotto*

## La boîte à sardine «Ramon Pena»



**18,50 €**

**Sardines, pain grillé, pommes de terre sautées, salade de saison**  
*Sardines, toast, fried potatoes, salad*

## Poisson entier selon arrivage



**26,00 €**

**Bar ou Dorade entier(e) rôti(e) au four**  
*Seabass or Gilthead bream according to arrival*



# CRUSTACÉS

SELLFISH

☺ **Moules marinières** **15,50**

Vin blanc, mélange de petits légumes, frites  
*Marinieres mussels : withe win, vegetables, french fries*

☺ **Moules Poulette** **16,50**

Crème fraîche, mélange de petits légumes, frites  
*Poulette mussels : cream, vegetables, french fries*

☺ **Moules au curry** **16,50**

Crème fraîche, curry, mélange de petits légumes, frites  
*Cream, curry, mussels, vegetables, french fries*

**Formule Moules + bière pression 25 cl  
+ 2,00 €**

*Menu with mussels and beer 25 cl*



# SPÉCIALITÉS

SPECIALITIES

☺ **Diot de porc fabrication** **19,00**  
«**maison**»

Saucisse cuite au vin blanc, oignons, gratin de pommes de terre, salade verte  
*Pork sausage with white wine of Savoy, onions, gratin and green salad*

☺ **Diot d'agneau fabrication** **19,00**  
«**maison**»

Saucisse d'agneau, mijoté aux petits légumes, gratin de pommes de terre, salade verte  
*Lamb sausage, simmered with vegetables, potatoes gratin and salad*

☺ **Le plat des trappistes** **21,00**

Au choix : diot porc ou agneau. Poêlée de Tamié, gratin savoyard, «Fromage Abbaye de Tamié»  
*Choice : pork or lamb sausage. Pan-fried Tamié, gratin savoyard, «Cheese Abbaye de Tamié»*

☺ **Le plat des Aravis** **21,00**

Reblochon en cocotte, pommes de terre vapeur, Jarret de porc, salade verte  
*Reblochon in casserole, steamed potatoes, pork shank and salad*



# FONDUES

PRIX PAR PERSONNE

## ☞ **Fondue nature aux 3 fromages** **20,00**

Sélection de fromages par Pierre Gay : Abondance, Comté, Beaufort. Accompagnée d'un assortiment de Charcuterie et d'une salade verte.  
*3 cheeses fondue and bread*

## ☞ **Fondue aux morilles** **23,00**

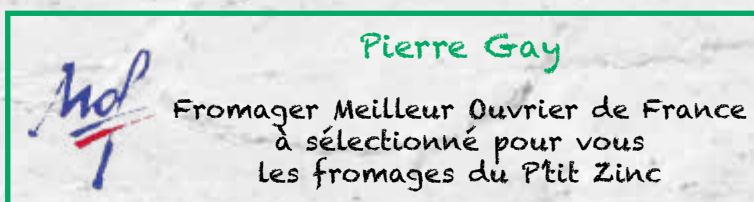
Sélection de Fromages par Pierre Gay : Abondance, Comté, Beaufort. Accompagnée d'un assortiment de charcuterie et salade verte.  
*Mushrooms fondue and bread*

## ☞ **Fondue au jus de pommes** **21,00**

Sélection de fromages par Pierre Gay : Abondance, Comté, Beaufort. Accompagnée d'une salade de crudités, filets de poulet rôti aux épices.  
*Apple juice fondue and bread with salad and chicken.*

## ☞ **Fondue morilles au jus de pommes** **24,00**

Sélection de fromages par Pierre Gay : Abondance, Comté, Beaufort. Accompagnée d'une salade de crudités, filets de poulet rôti aux épices.  
*Mushrooms fondue with apple juice and bread with salad and chicken.*



# TARTIFLETTES

PRIX PAR PERSONNE

## ☞ **Tartiflette 3 fromages** **19,00**

Pommes de terre, oignons, crème fraîche, Reblochon, chèvre, Comté, salade verte  
*Potatoes, onions, cream, Reblochon cheese, Goat, County, salad*

## ☞ **Tartiflette Alpage** **20,00**

Pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, Reblochon, avec jambon cru et salade verte  
*Potatoes, onions, bacon, cream, Reblochon cheese, with ham and salad*

## ☞ **Tartiflette Poulet** **21,00**

Pommes de terre, oignons, poulet, crème fraîche, Reblochon et salade verte  
*Potatoes, onions, chicken, cream, Reblochon, salad*



# DESSERTS

## DESSERTS

-  **Faisselle nature** 6,50  
Fruits rouges ou crème fraîche ou miel  
White cheese with red berries or cream or honey
-  **Tiramisu aux poires** 8,50  
Tiramisu : coffee and peary
-  **Framboisier** 8,50  
Framboisier : homemade raspberry cake
-  **Tarte du moment** 8,00  
Pie of the day
-  **Crème brûlée façon Savoyard** 9,00  
Crème brûlée with vanilla ice cream
-  **Coupe de fraises Françaises au sucre de canne** 8,50  
Strawberries with sugar

### Les Gourmands

9,50

#### Café Gourmand

café servi avec un assortiment de pâtisseries  
Gourmand Coffee

#### Thé Gourmand

thé servi avec un assortiment de pâtisseries  
Gourmand Tea

# GLACES

## ICE CREAM

### - SANS ALCOOL -

-  **Coupe P'tit Zinc** 9,50  
Sorbet myrtille, sorbet framboise et sorbet fraise, coulis de fruits rouges, chantilly
-  **Dame Blanche** 9,00  
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
-  **Café Liégeois** 9,00  
Glace café, café expresso, chantilly
-  **Chocolat Liégeois** 9,00  
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly
-  **Caramel Liégeois** 9,00  
Glace caramel beurre salé, caramel liquide, chantilly
-  **Coupe vacherin** 9,00  
Glace vanille, meringue, sorbet framboise, coulis fruits rouges, chantilly

### - AVEC ALCOOL -

-  **Irish Coffee glacé** 10,00  
Glace vanille et glace café, café expresso, whisky «Jameson» (4cl), chantilly
-  **Piña Colada glacée** 10,00  
Glace noix de coco, cocktail caraïbe, Rhum (2cl), Malibu (2cl)
-  **Coupe Colonel** 10,00  
Sorbet citron, Vodka (4cl)
-  **Coupe Williamine** 10,00  
Sorbet poire, alcool de poire (4cl)
-  **Coupe Framboise** 10,00  
Sorbet framboise et alcool de Mirabelle (4cl)
-  **Coupe Génépi** 10,00  
Sorbet Génépi, alcool Génépi (4cl)

## Les Aravis ou massif des Aravis

Massif montagneux des Alpes. Il s'étend entre l'agglomération d'Annecy à l'ouest, la vallée de l'Arve au nord et à l'Est, et le val d'Arly au Sud. Il est constitué du massif des Bornes de la chaîne des Aravis et du plateau des Glières.



## La tomme de Savoie

Le plus ancien des fromages de Savoie. Des 7 fromages de Savoie (Abondance, Beaufort, Chevrotin, Emmental de Savoie, Tome des Bauges, Tomme de Savoie et Reblochon de Savoie), la tomme serait la doyenne. On en trouve des mentions écrites datant du XVI<sup>e</sup> siècle, mais sa fabrication serait bien plus ancienne.



## Le saucisson fumé méthode Benjamin

Benjamin était boucher ambulant dans la commune de Cordon adossée à la chaîne des Aravis, face au Mont-Blanc. Il exerçait de ferme en ferme face à ce panorama exceptionnel. De novembre à février, il abattait 1 à 3 porcs par famille, cela fournissait le besoin en viande pour l'année. Ces porcs étaient élevés durant l'année qui précède l'abattage par les particuliers eux-mêmes.

Il travaillait la viande, et fabriquait saucissons, porchonaise, pâtés, jambons et lards.

Ensuite, il effectuait le salage, le fumage dans la «boëma» (cheminée) des fermes de ses clients.

Ce savoir-faire a été perpétué et transmis aux autres générations. Nous avons eu le privilège de connaître les méthodes et les dosages qui permettent d'obtenir des produits uniques et exceptionnels de qualité.

C'est un hommage que de perpétuer ce savoir-faire.

Merci Benjamin.

## La fondue au fromage

Il existe différentes variétés régionales de fondues. Les différences portent sur les fromages utilisés, chaque région utilisant son fromage. En Savoie, il a été mis à la mode dans les années 1950 pour devenir un classique du tourisme régional. Plat de fromages à pâte dure, tel que du gruyère pour la recette originale Suisse. En France, on utilise du Beaufort ou du Comté.

## INFORMATION

Liste des produits contenant des allergènes

Céréales contenant du gluten et produits dérivés, crustacés et produits dérivés, oeufs et produits dérivés, poisson et produits dérivés, arachides et produits dérivés, soja et produits dérivés, lait et produits dérivés (dont le lactose), noix, amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix de Queensland et produits dérivés, céleri et produits dérivés, moutarde et produits dérivés, graines de sésame et produits dérivés, dioxyde de soufre et sulfites, à des concentrations supérieures, à 10 mg/kg ou à 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>, lupins et produits dérivés, mollusque et produits dérivés.



Les plats précédés de ce logo sont entièrement «fait maison»

Prix nets indiqués en € - Règlement par chèque non accepté  
Les frites ne sont pas «fait maison» - Tous nos produits sont disponibles selon l'arrivage