





LES SALADES

(base de salade verte, carotte râpée, chou rouge, vinaigrette maison et vinaigre balsamique)

La savoyarde

(pomme de terre sautée, œuf poché, lardons, gruyère râpé)

La chèvre chaud

(toast de fromage de chèvre au miel, jambon cru, noix)

L'exotique

(crevettes poêlées, ananas, dès de poisson du jour poêlé)

La César

(poulet, œufs, tomate, croûtons, parmesan)

LA CRIÉE

Poêlée de crevettes

(flambées au whisky et crème ou persillées)

Poisson du moment (selon arrivage)

Tartare de Thon

(moutarde, oignon, persil, câpres, cornichons, tomates)

LA VIANDE

Émincé de poulet

(crème-champignons ou crème au curry)

Magret de canard rôti (350g)

Filet mignon de porc, crème, miel et combava

Entrecôte (250g)

Bavette (250g)

Steak haché « maison »

(steak haché de bœuf 150g, oignon, persil)

Steak haché « maison » à cheval

(steak haché de bœuf 150g, oignon, persil, œuf)

Tartare de bœuf

(moutarde, oignon, persil, câpres, cornichons)

Pâtes au choix

(carbonara, bolognaise, crème-champignons, sauce tomate-basilic, légumes)

LES BUNS & BURGERS

Le Burger Z

(steak haché de bœuf, bacon, cheddar, tomate, salade, sauce barbecue)

Le Burger Poulet

(émincé de poulet, cheddar, tomate, salade, sauce barbecue)

Le Burger de Mr Seguin

(steak haché de bœuf, chèvre, mozzarella, tomate, salade, sauce barbecue)

Le Burger Océan

(thon mi-cuit, crevettes, mozzarella, salade, sauce tomate-gingembre)

Le Buns Poulet

(émincé de poulet, mozzarella, légumes du jour, sauce tomate-basilic)

Le Buns Végé

(mozzarella, légumes du jour, sauce tomate-basilic)

1
12
13
120

15€
14€
14€
14€
19€
15€
19€
19€
12€
13€
14€
12€

le simple 15€ - le double 17€

15€
15€
16€
15€
12€

EAUX

Eau plate (Australine 1L)	3,00€
Eau pétillante (Eau de Perrier 1L)	4,00€
Perrier (33cl)	3,00€
Perrier & Juice (33cl) (aromatisé aux fruits)	4,00€

SOFTS

Jus de fruits (25cl)	3,00€
Ananas, orange, pomme, passion, mangue	
Jus de fruits pressés	4,50€
Orange ou citron	
Sodas	3,00€
Coca, Coca Zéro (50cl - 3,50€), Sprite, Schweppes	
Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina	
Siraps	2,00€
Grenadine, fraise, menthe, cerise, pêche, violette, orange, passion, cassis, citron, etc.	
Thé glacé maison	3,00€

COCKTAILS

SANS ALCOOL	
Virgin Mojito	6,50€
Citron vert, Menthe fraîche, Sucre roux, Perrier	
Virgin Mojito Fruit	7,00€
Fruit de la passion ou fraise ou ananas	
Virgin Pinacolada	6,50€
Lait de coco, jus d'ananas et sirop de coco	
So fresh	6,50€
Jus de pomme, jus d'ananas, sirop de cerise et jus de citron	
Fraise pétillante (selon arrivage)	6,50€
Fraise, basilic, sucre de canne et limonade	
Cocktail de fruits frais	5,50€

BIERES

	PRESSION	
	25cl	50cl
Fischer	2,50€	4,80€
Panaché	2,80€	5,00€
Monaco	2,90€	5,20€
Tango	2,80€	5,50€
Picon	3,50€	7,00€
Bière pression du moment	3,50€	7,00€

BIERES

	BOUTEILLES	
Desperados (33cl) 5,9%	5,50€	
Desperados red (33cl) 5,9%	5,50€	
Kriak Max (25cl) 3,5%	4,00€	
Kekette blonde (33cl) 6,2%	5,50€	
Kekette Red (33cl) 5,5%	5,50€	
Kekette Ambrée (33cl) 4,9%	5,50€	
Dado (33cl) 5%	3,00€	
Dado Blanche (33cl) 5%	3,50€	
Dado Radler citron (33cl) 1%	3,50€	
Phoenix (33cl) 5%	3,50€	

ALCOOLS

Ricard (3cl)	3,00€
Martini rouge ou blanc (6cl)	5,00€
Kir (12cl)	4,50€
Kir royal (12cl)	11,00€
Vodka (4cl)	6,00€
Gin (4cl)	6,00€
Tequila (4cl)	6,00€
Malibu (4cl)	6,00€
Johnnie Walker Red Label (4cl)	5,50€
Johnnie Walker Black Label (4cl)	8,00€
Jameson (4cl)	7,00€
Jack Daniel's N°7 (4cl)	7,50€
Cognac (4cl)	8,50€
Calvados (4cl)	7,80€
Kahlua (Liqueur de café) (4cl)	5,50€
Bailey's (6cl)	5,50€
Get 27/ Get 31 (6cl)	8,00€

COCKTAILS

Mojito	8,00€
Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, Perrier	
Mojito Fruits (selon arrivage)	9,00€
Fruit de la passion ou fraise ou ananas	
PinaColada	8,00€
Rhum Blanc, lait de coco, jus d'ananas, sirop de coco	
Ti punch	6,00€
Rhum blanc, citron vert, sirop de canne	
Caipirinha	7,50€
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
Punch Coco	6,00€
Rhum blanc, lait de coco, sirop de canne	
Papa Hemingway	8,00€
Rhum Cubain, crème de cassis, jus de citron	
Lady Blue	8,00€
Tequila, jus d'ananas, jus de citron, curaçao bleu	
Doux Orgasme	9,00€
Tequila, Malibu, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de pamplemousse, sirop de fraise, crème fraîche	
Gin Fizz	8,00€
Gin, jus de citron, sirop de canne, Perrier	
Caipi-viola	8,00€
Vodka, citron vert, sirop de violette, sucre de canne	
White Russian (After dinner)	9,00€
Vodka, liqueur de café, crème fraîche	

BOISSONS CHAUDES

Café	1,50€
Café allongé	1,50€
Double café	2,80€
Café moletette	1,70€
Café crème	3,00€
Déca	1,70€
Thé (Sélection O'thé)	3,00€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
ACONSOMMER AVEC MODERATION!

Zanzibar café

HORAIRES


Du Lundi au Samedi :
11h30 - 15h00
17h00 - 00h00


Dimanche
18h00 - 00h00

RESTAURATION

Du Lundi au Samedi :
12h00 - 14h00
19h00 - 22h00

Dimanche
19h00 - 22h00

 Zanzibar café

 zanzibarcafe974

41 Rue Pasteur, Saint Denis

0262 200 118

F
Pa
Ma
Tin
Pic
Bier

Despe
Despe
Kriek P
Kekett
Kekett
Kekett
Dado (2
Dado (2
Phoenix

BAR A CAS

MENU

SALADES

LA GOURMET 15,90 €
Salade verte, tomate, toasts de chèvre au miel et aux herbes de provence, lardons et noix de cajou.

L'OCÉANE 15,90 €
Salade verte, tomate, carotte râpée, maïs, marin fumé, crevettes sautées à l'ail

LA PITON 15,90 €
Salade verte, tomate, croustillant de poulet, cerneau de noix, figues, toasts de Piton Maïdo

LA CAMPAGNARDE 15,90 €
Salade verte, tomate, foie de volaille, lardons, œuf poché, pommes sautées et des d'emmental

LA FERMIÈRE 15,90 €
Salade verte, tomate, carotte, betterave, maïs, jambon blanc, œuf, croutons et des d'emmental

PLATS

ENTRECÔTE 22,90 €

sauce au choix

MAGRET DE CANARD ÉNTIER 25,00 €

sauce miel letchi

TARTARE DE BOEUF 17,90 €

Boeuf ou Poulet servi frite-salade

BURGER DU CHEF 17,90 €

Boeuf ou Poulet servi frite-salade

BURGER MONTAGNARD 19,90 €

Piton Maïdo, lardons, confiture d'oignon

STEACK HACHE MAISON 15,90 €

servi frite-salade

CARPACCIO DE BOEUF 14,90 €

servi frite-salade

OMELETTE DU CHEF 12,90 €

Jambon, tomate, oignon, fromage servi frite-salade

MENU ENFANT 11,90 € (Moins de 10 ans)

Boeuf ou Poulet et Glace ou mousse Chocolat

TARTARE DE THON 17,90 €

POISSON DU MOMENT 17,90 €

POËLLÉES DE CREVETTE 17,90 €

sauce combava

EMINCÉ DE POULET CURRY 15,90 €

ESCALOPE DE POULET 15,90 €

à la milanaise ou forestière

FAMEUX POULET-CREVETTE 16,90 €

sauce estragon

TAGLIATELLES 15,90 €

Carbonara ou Poulet-Champignon ou Bolognese

FILET MIGNON 17,90 €

sauce moutarde à l'ancienne

TRAVERS DE PORC 16,90 €

sauce Barbecue

DEMANDEZ LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Accompagnements

Pommes sautées, Frites, Riz, Poêlées de légumes, Pâtes, Gratin du jour, Salade verte

Sauce en supplément 2 €

Roquefort, Poivre vert, Confiture d'oignon, Barbecue, Forestière, Combava

DESSERTS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7,90 €

CRÈME BRULÉE 6,50 €

COULANT AU CHOCOLAT 6,90 €

MOUSSE AU CHOCOLAT 6,50 €

COUPE DE GLACE CHANTILLY 6,50 €

TARTE TATIN 6,90 €

DESSERT DU MOMENT 5,50 €

Autres alcools 4€

Stickers

<00€

ATTENTION
SOL GLISSANT







Les entrées

- Nems vietnamiens (3x portion - poulet ou légumes) 8,00€
- Panier vapeur - Ho lao & la crevette 5,00€
- Salade vietnamienne (crevettes, citrouille, saumon) 3,00€
- Mix Apéro (2 nems poulet, 2 nems légumes, 4 HAKKA) 14,00€
- Boule de printemps (à portion - sauf le lundi) 9,00€

Les Bo bun

Chaque entrée est servie à la table avec une sauce vietnamienne et des légumes.
Composé de viande, légumes, poulet de qualité, nouilles de riz, légumes, sauce vietnamienne.

- Bun Boer - BÒ BUN -
 - Bun Poulet - BUN GA -
 - Bun Crevettes - BUN TÔM -
 - Bun Légumes - BUN CHUOI -
 - Bun végétal au lait fermenté
- 15,00€

Les Plats

- Soupe Phô (veau) 16,00€
 - Soupe Hien (poulet & crevettes) 15,00€
 - Salade Viet royale - Crevettes, CHOUX, carottes, soja, Nems 14,00€
 - Poulet au gingembre - Gà xim giang 14,00€
 - Bœuf aux légumes - Thịt bò xào rau răm 13,00€
 - POKE au saumon - Thịt cá 12,00€
 - Viêt nam à la Saigonaise - Gà nướng 12,00€
 - Braconnant de crevettes - Xôi tôm 12,00€
- Chaque plat est servi avec une sauce vietnamienne et des légumes.



**BRASSERIE
LE ROLAND GARROS**



Le rendez-vous du jour

Rougail morue 19,5 €

Garniture créole

Vin du moment

Bordeaux

Moulin de Beauséjour

Verre : 6,5€

25cl : 12€

50cl : 23€

Les suggestions du chef

*Wok de Saucisses de poulet aux légumes croquants 18,5 €

Riz blanc

*Tartare de thon et légumes à la crème de parmesan 19,5 €

Frites et salade verte

* Civet queue de bœuf 19,5 €

Garniture créole

* Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne 25€

Gratin dauphinois et salade verte

* Mi cuit de thon à la crème de wasabi 28 €

Risotto, légume du jour

Cocktail du moment : 13,8 €

MANZANITA SPRITZ

MANZANITA, PROCECCO, EAU GAZEUSE,

SIROP DE CANNELLE

Ardoise de fromages 14,5 €

Bleu d'Auvergne, Brie,

Comté (affiné 18 mois)

Café Gourmand 9,7€

Crème brûlée, pudding au
chocolat, moelleux à la
banane, Salade de fruits

Boissons

Eaux :

- Edena 50 cl 2,8 € 100 cl 3,8 €
- Cilaos 50 cl 3,1 € 75 cl 4,9 €
 - Volcanik 125 cl 4,7 €
- Eau de Perrier 100 cl 6,1 €
 - Perrier 20 cl 3,9 €
- Sirop à l'eau 2,6 € (*grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, menthe*)
 - (Spéciaux : gingembre, passion, cerise, cannelle) 3,6 €

Sodas : Coca-cola, Coca zéro, Schweppes, Schweppes agrumes, Orangina, Sprite 4,1 €

Jus de fruits 20 cl :

- Orange pressée, citron pressé, chinois 6.1 €
- Jus de fruits maison 6,9 €
- Jus de fruits bouteille 3,8 €

Bières en pression

	Leffe Brune	Leffe Blonde	La rosé du moment	Hoegaarden Blanche	Fischer	Phoenix	Karmeliet
12,5cl	3,8 €	3,8 €	3,8 €	3,8 €	2,8 €	2,8 €	3,8 €
25 cl	4,6 €	4,6 €	4,7 €	4,7 €	3,5 €	3,5 €	5,2 €
33 cl	6,7 €	6,7 €	6,6 €	6,7 €	4,4 €	4,4 €	7,2 €
50 cl	8,7 €	8,7 €	8,7 €	8,7 €	6,2 €	6,2 €	9,2 €

Bières bouteille

Dodo	Dodo Héritage / Radler	Heineken	Dodo 0	Desperados
3,6 €	4,3 €	5,7 €	3,6 €	5,9 €

Apéritifs:

- **Whisky et Bourbon (4cl)** Walker/JB 7,3 €, Black label/Jack Daniel's 9,2 €, Tullamore 9,9 €
 - Togouchi (Japonais) / Amrut (indien) 12,8 €, Old Ballantruan 12,8 €
 - Kir (12,5cl) 6,5 €
 - Kir Royal (12,5cl) 13,8 €
- Coupe de champagne (12,5 cl) 13,5 €
- Martini (7cl) rouge ou blanc 6,6 €
 - Campari (7cl) 7,9 €
- Porto (7cl) rouge ou blanc 6,7 €
 - Supplément sirop 0,5 € / Accompagnement soda ou jus 3,1 €
- Suze (7cl) 7,8 €
- Pastis ou Ricard (4 cl) 6,2 €
- Vodka, Tequila, Malibu, Gin (4cl) 7,5 €

Prix nets- liste des allergènes
Disponible sur demande

L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer avec modération

*origine CEE

Formule petit-déjeuner 9,8€

- 1 Boisson chaude
- 1 Jus de fruit frais
- 1 Viennoiserie ou 1 tartine de notre artisan boulanger

Tartine servie avec miel bio de la Réunion ou chocolat maison ou confiture maison

Les salés

- Riz chauffé 12,5€ avec saucisse pétales
- Œufs au Plat 8,5 €
- Omelette 8,5€ (Supplément Jambon)
- Assiette de Charcuterie 19,50 € (Jambon Serrano, Saucisson sec, Coppa, Les herbes)
- Assiette de Fromage 14,5 €
- Assiette Mixte charcuterie, Fromage 22,5 €

Boissons chaudes

- Café /Déca 2,1 € Noisette 2,1 € Les doubles 3,9 €
- Café viennois/ Chocolat Viennois/ Chocolat chaud « ganache maison » 4,5 €
- Café Crème / Cappuccino /Café Frappé 4,3 €
- Thé Yellow Lipton / Earl Grey 2,5 € Infusion 3,3 €
- Thé bio Ile de la Réunion (vert, gingembre, cannelle, citronnelle, géranium) 4,2 €

Viennoiseries 1,9 €

Tartines 3,5 €

Salade de fruits frais 9,5€

Menu enfant 12,5 €

1 boisson au choix (sirop ou soda ou jus de fruits)

1 plat chaud au choix

Jambon

Steak haché frais *

Poissons frais grillé

Filet de poulet à la crème

Vous pouvez choisir l'accompagnement qui vous convient (Gratin de pommes de terre, légumes du jour, pâtes, garniture créole)

1 dessert au choix

(1 boule de glace ou salade de fruits)

Prix nets- liste des allergènes
Disponible sur demande

L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer avec modération

*origine CEE