

ENTREES

 **ARANCINI** - petit-pois, safran, mozzarella - 1 pièce 5€

 **FALAFELS** - coco de Paimpol, sauce yaourt, citron, coriandre 8€

L'AUBERGINE CONFITE - yaourt grecque, harissa à la rose, pain semoule à la panacha 8€

 **CAPONATA** d'aubergines et de courgette, focaccia 8€

VITELLO TONNATO - Carpaccio de veau rôti, olive, câpres, parmesan et mayonnaise au thon 12€

 **ASSIETTE DE JAMBON** - San Daniele **ou** Il Girasole 100g 12€
50g 8€

 **LA MEZEE** - purée d'olives kalamanta, tapenade de poivrons, stracciatella, gressins 14€

 **HOUMOUS** - pois chiche, sésame et pain pita 7€

TALEGGIO - fromage italien pâte molle à croûte lavée, figues et dattes 10€

GORGONZOLA - Fromage italien, pâte persillée, granola miel 10€

PLATS

SARDINES - A la plancha, citron grillé, et aubergines confites 16€

LE TAJINE - Poulet, olive et citron confit, pain pita 22€

ZAÏ O' LI - Marinière de palourdes & gambas, petit-pois, pommes de terre et artichaut, aïoli 25€

MECHOUÏ AGNEAU CONFIT - chaud/tiède. Houmous pois chiches, sésame et pain pita 19€

VITELLO TONNATO - Carpaccio de veau rôti, olive, câpres, parmesan et mayonnaise au thon, bol de gigli olive 24€

LE CORDON BLEU DU ZAI - Poulet, pecorino au poivre, jambon italien aux herbes & gigli Grana Padano 24€

LA MILANAISE - Noix de carré de veau panée aux gressins, stracciatella, linguine tomate, purée d'olive 28€

La grande majorité de nos fruits et légumes sont BIO et cueillis chez M et MME Jardin à Plumelec.



IDÉAL POUR PARTAGER

PATES MAISON

 **GIGLI** - Notre sauce tomate du jardin & stracciatella - Cacio e pepe : pecorino au poivre crémeux 15€
15€

LINGUINE - Ragù alla Bolognese et parmesan - Alle vongole - Palourdes 17€
23€

JAMBON SAN DANIELE - 50g en accompagnement 6€
JAMBON "Il Girasole" - 50g en accompagnement 6€

MENU ENFANT 12€

Frappé,
sirop au choix (à retrouver avec les boissons)
eau plate ou pétillante

Gigli, ragù alla bolognese & parmesan
ou
Gigli à l'huile d'olive & parmesan

Boule de glace au choix :
vanille, chocolat, pêche de vigne, pistache

PLATS A PARTAGER

Ici, on aime partager !
Notre cuisine se déguste aussi dans de grands plats comme à la maison.
Pour deux, trois, quatre ou plus, n'hésitez pas à nous demander pour réserver vos belles pièces à l'avance.

L'ÉPAULE D'AGNEAU - Confit, tajine de navets

LA CÔTE DE VEAU ELEPHANT





APERITIFS

RICARD - 2CL	3€
LE JAUNE - Distillerie de Sauzon - 2CL	5€
CAMPARI - 4CL	3€
MARTINI rouge ou blanc - 6CL	4€
PORTO Ramos Pinto Reserva rouge - 6CL	5€
PORTO Ramos Pinto Reserva blanc - 6CL	5€
PETILLANT Moscato d'Asti - 12CL	6€
CHAMPAGNE Roederer - 12CL	12€

BIERES

	25CL	33CL	50CL
1664 Blonde - 5,5%	3,5€	4,5€	7€
1664 Blanche - 5%	4€	5,5€	8€
CORSICAN IPA - 6%	4,5€	6,5€	9€
1664 Sans alcool - Bouteille	5€		
PIETRA Limoncella - Bouteille	7€		

EAUX

	50CL	100CL
VITTEL	3,5€	5€
SAN PELLEGRINO	4€	6€

COCKTAILS

AMERICANO - Campari, martini rouge, eau pétillante, zeste de citron jaune, tranche d'orange	6€
NEGRONI - Gin, martini, campari, écorce d'orange, zeste de citron	8€
DRY MARTINI - Martini blanc, gin, schrub oranges épicées, olive	8€
PORTO TONIC - Porto blanc Lagrima, jus de citron, tonic.	7€
PASTAGA TONIC - Ricard, jus de citron vert, fever tree méditerranée, anis étoilé	6€
MAURESQUE - Ricard, sirop d'orgeat, fleur d'oranger, eau, anis étoilé	5€
BLOODY ORO - Rhum Eminent, jus de tomate, citron vert, tabasco, sel de céleri, tomate séchée	9€
LES SPRITZ	8€

Cocktail avec une base de liqueur, rafraîchi avec du prosecco et de l'eau pétillante

HOOR BROTTTO - Liqueur d'oranges amères - Italie
HUGO - liqueur de fleur de sureau
ITALICUS - Liqueur de bergamote
LIMONCELLO - Liqueur de citron - Italie
MIRTILLO - Liqueur de myrtille - Italie

BOISSON CHAUDES



LES CAFES

De chez Lavazza

Expresso	2€
Allongé	2€
Decaféiné	2€
Café crème	3€
Café noisette	3€
Expresso martini - Rhum, liqueur de café, expresso frappé	9€

LES THES

De chez Damman frères 4€

THE VERT à la menthe
THE VERT jasmin
THE VERT mélange oriental
THE NOIR jardin bleu
THE ROOIBOS citrus
TISANE verveine

DIGESTIFS

	2CL	4CL
LIMONCELLO - Della Casa - Italie - 25%	3€	6€
MIRTILLO - Della Casa - Italie - 25%	3€	6€
GRAPPA - Della Casa - Italie - 40%	4€	8€
Liqueur de noisette Abellio - Bourgogne - 21%	4€	8€
WHISKY Bale Bro de maïs de chez Bertrand Gestin - Brest - 46%	4€	8€
WHISKY - Galaad prélude - Mine d'or - Ploërmel - 43%	4€	8€
RHUM - Eminente - Ambar claro 3 ans d'âge - 40%	3,5€	7€
RHUM - Eminente - Reserva 7 ans d'âge - 41,3%	4,5€	9€
ARMAGNAC - Laubade - Bas Armagnac - 12 ans d'âge	4€	8€
SPEAKEASY Mentha - Mine d'or - Ploërmel - 24%		8€



DESSERTS

TALEGGIO – Fromage italien pâte molle, croûte lavée. Figue et dattes

GORGONZOLA – Fromage italien, pâte persillée, granola miel

LE SCROPPINO – Rince Palais – Limoncello frappé 2cl, sorbet limoncello

LE TIRAMISU – Même le biscuit est fait au Zaï, imbibé au café

LE FRUIT ROTI – En ce moment, c'est la figue ! caramel aux épices, mascarpone

LE YAOURT GREC – pralin berbère, noisettes et amandes croquantes

LE CHOCOLAT – En crémeux, huile d'olive, pétale de sel et noisettes caramélisées

LES AGRUMES – En carpaccio, madeleine safran, crème glacée fleur d'oranger

COUPE GELATO – En ce moment : Abricot, yaourt, miel amande

ou

Chocolat, noisette, pistache

L'AFFOGATO – crème glacée vanille **ou** noisette, espresso

N'hésitez pas à nous demander le café avec votre dessert !

SOFT

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

10€

10€

6€

9€

8€

8€

10€

10€

8€

8€

5€

SPRITZ – purée de mandarine, schrub oranges épicées, eau pétillante 7€

HUGO – sirop sureau, jus citron vert, eau pétillante, menthe fraîche 7€

CHERBET – citronnade, fleur d'oranger, eau lactée 7€

PEPINO – schrub concombre menthe, jus citron vert, miel, eau pétillante 7€

ALYASMIN – sirop de jasmin, jus de pommes, fever tree méditerranée 7€

THE GLACÉE MAISON – infusion de thé rooibos agrumes, purée de litchi, sirop de jasmin, jus de citron. 7€

MERENDA – schrub fruit rouges, fever tree grapp fruit, sirop d'orange sanguine 7€

LES FRAPPES 3,5€

Nos frappés ont une base de sirop, une tranche de fruit et de l'eau pétillante (Si vous souhaitez de l'eau plate, pensez à nous le préciser)



citron glasco	concombre
abricot	orange sanguine
bergamotte	basilic
pêche	citron vert

LES BOUTEILLES

JUS DE POMME – Ferme de Clohars – 25CL 5€

JUS DE POMME – Ferme de Clohars infusé basilic **ou** menthe – 25CL 6€

JUS DE TOMATE – Granini 25CL 6€

INFUSION Feuilles de figuiers – Médithevin – 33CL 6€

THE GLACE Genmaïcha – Médithevin – 33CL 6€

LIMONADE – Du bout du monde – 33CL 3,5€

FEVER TREE – méditerranée – 20 CL 4,5€

FEVER TREE – pamplemousse – 20CL 4,5€

COCA-COLA – 33 CL 3,5€

COCA-COLA 0% SUCRES – 33CL 3,5€

