

INNEY

ZARLOR



## ENTREES - TAPAS

<b>CAVIAR D'AUBERGINE ET CRACKERS AUX GRAINES</b>	10
<b>MINI CAKE TOMATES MOZZARELLA</b>	11
<b>FEUILLETE AU FROMAGE FRAIS ET SAUMON FUME</b>	12
<b>POULET CROUSTILLANT DU CHEF</b> <i>Accompagné d'une sauce aigre doux</i>	12
<b>ASSIETTE CREOLE MAISON</b> <i>Assortiment selon disponibilité de spécialités réunionnaises. 8 pièces.</i>	14
<b>GRATIN DE PALMISTE FRAIS</b> <i>Palmiste rouge de Saint-Philippe.</i>	17
<b>SALADE DE ZOURITE A LA TAHITIENNE</b>	19
<b>FOIE GRAS MAISON</b> <i>Accompagné d'un confit du moment du chef.</i>	19
<b>MENU ENFANT</b> <i>Plat : Poulet croustillant, frites, salade Dessert : boule de glace de la maison "GLACES DES ALPES" selon parfums disponibles Boisson : Sirop à l'eau</i>	16

*Nos prix sont en euros TTC et service inclus.  
Toutes nos entrées sont faites maison à l'exception des glaces produites par la maison "GLACES DES ALPES" et la sauce aigre doux.*

*La liste des allergènes figure en dernière page.*



# PLATS BISTRONOMIQUES

## **TARTINE VEGETARIENNE** 19

*Bringelle émincée en tartine, nappage tomates confites au four, gratinée au parmesan. Accompagné d'une salade du moment.*

## **TATAKI DE THON** 25

*Accompagné de frites fraîches et salade.*

## **BURGER DU CHEF** 26

*Poulet croustillant, oignons ring, cheddar, chou et carotte vinaigrés à la chinoise, sauce dakatine du zarlor, gros piment en pickels sur bun maison. Accompagné de frites fraîches et salade. Option végétarienne possible avec galette de pois chiches et tomates séchées.*

## **FILET DE POISSON DU JOUR** 27

*Accompagné d'un navarin de légumes au curcuma et à la feuille de 4 épices, assaisonnement huile d'aromates.*

## **CURRY DE POULET AU COCO** 28

*Poulet de la maison Duchemann et Grondin poché au curry de coco et patate douce. Servi sur un lit de brèdes rôti, accompagné de riz blanc.*

## **FILET MIGNON DE KANGOUROU ROTI** 32

*Accompagné d'un mille feuilles de courgette sauté en persillade et fromage de chèvre et d'une sauce au bleu.*

## **ZOURITE ROTI DU CHEF** 32

*Accompagné d'un riz thaï.*

## **MAGRET DE CANARD** 34

*De la maison Rougié, rôti et laqué à la figue, purée de pomme de terre et figue au miel, jus de braisage.*

## **PARMENTIER D'AGNEAU** 35

*Confit dans un jus à l'ail et au caloupilé, servi gratiné. Accompagné d'une salade composée.*

## **DUO DE CAMARONS ET SAINT-JACQUES** 39

*Poëlé à l'huile d'olives. Accompagné d'un risotto à la patate douce, sirop de betterave et porto.*

*Nos prix sont en euros TTC et service inclus.  
Tous nos plats sont faits maison à l'exception de la galette de pois chiche.  
La liste des allergènes figure en dernière page.*



# PLATS TRADITIONNELS

**SUGGESTION VEGETARIENNE** 21

**ROUGAIL LA MORUE** 24  
*Accompagné de riz, grains et rougail du moment.*

**ROUGAIL SAUCISSES DE POULET FUMÉES** 26  
*Saucisses de la Maison Minatchy.  
Accompagné de riz, grains et rougail du moment.*

**CARRY CAMARONS** 27  
*Accompagné de riz, grains et rougail du moment.*

**CARRY POULET PALMISTE** 28  
*Poulet de chez Duchemann et Grondin. Palmiste  
rouge de Saint-Philippe.  
Accompagné de riz, grains et rougail du moment.*

**CANARD VERMOUTH** 29  
*Canard de chez Duchemann et Grondin.  
Accompagné de riz, grains et rougail du moment.*

*Nos prix sont en euros TTC et service inclus.  
Tous nos plats sont faits maison à l'exception de la  
galette de pois chiche.*

*La liste des allergènes figure en dernière page.*



## DESSERTS

- BOULE DE GLACE** 4,5  
*Chocolat, vanille, café ou coco de la maison "GLACES DES ALPES"*
- CREME BRULEE MAISON** 11
- FONDANT AU CHOCOLAT MAISON** 12  
*Accompagné de sa boule de glace vanille de la maison "GLACES DES ALPES" (cuisson : 15 minutes).*
- PROFITEROLE REVISITE DU ZARLOR** 13  
*Parfait glacé chocolat et caramel, glaçage "magnum au cacahuète", choux au crémeux vanille, chantilly*
- "LA NOIX DE COCO"** 13  
*Biscuit financier coco, insert confit ananas et mangue, ganache montée coco, enrobage chocolat au lait .*
- "LA CRÊPE"** 13  
*Crêpe à la fleur d'oranger, gateau tison, confit framboise, ganache montée chocolat blanc et vanille*
- CAFE/THE/MOUSSEUX GOURMAND** 12-14-17  
*Café ou thé Dammann Frères ou coupe de mousseux accompagné de quatre mignardises du jour maison.*

*Nos prix sont en euros TTC et service inclus. Tous nos desserts sont faits maisons à l'exception des glaces produites par la maison "GLACES DES ALPES".  
La liste des allergènes figure en dernière page.*



# COCKTAILS

## SIGNATURES NOUT' ZARLOR

### **MATOUTA 18**

*Gin Vakoal'Original  
Sirop de romarin maison  
Liqueur combava basilic  
maison  
Pincée de baie rose  
Tonic Water*

### **MAMZEL SOUR 16**

*Ti'Gin Vakoal  
Purée de fraise  
Liqueur de mûre  
Jus de citron  
Blanc d'oeuf*

### **ZARLOVE 14**

*Whisky Johnny Walker Black  
Label  
Sirop de pêche  
Isautier arhumatik Letchi  
Jus de citron  
Sirop de grenadine*

### **GADIAMB 14**

*Vodka Ciroc  
Isautier arhumatik passion  
Isautier arrangé tangor  
Purée passion  
Jus de citron  
Sirop de grenadine  
Zeste de Combava*

### **GRAMOUNE 13**

*Rhum Isautier barrik  
Tranches d'orange  
Gingembre frais  
Caloupilé  
Miel*

### **VAKOA 18**

*Gin Vakoal'Original  
Concombre pilé  
Jus de citron  
Tabasco  
Miel*

### **BEBOUR 14**

*Whisky Bulleit  
Jus de pomme  
Sirop de framboise  
Aquafaba  
Jus de citron*

### **BELOUVE 14**

*Whisky Bulleit  
Isautier arhumatik tangor  
Jus d'ananas  
Sirop Vanille  
Sirop de café  
Jus de citron*

### **BRAS CANOT 14**

*Vodka Ciroc  
Liqueur de pastèque  
Isautier arhumatik letchi  
Purée framboise  
Jus de citron*

### **PALTO 13**

*Rhum Isautier barrik  
Sirop de vanille  
Liqueur de chocolat  
Jus d'ananas  
Purée de coco*

## SUGGESTIONS

### **BCBG 16**

*Gin Tanqueray dry  
Sirop fleur de sureau  
Purée de passion  
Mousseux brut*

### **PALOMA 16**

*Tequila Don Julio  
Soda pamplemousse  
Jus de citron  
Pincée de sel  
Sirop d'agave*



# MOCKTAILS

## SIGNATURES NOUT'ZARLOR

### SANS ALCOOL

#### **TI PEÏ 8,5**

*Jus ananas*  
*Jus mangue*  
*Purée coco*  
*Sirop fraise*

#### **FLAMBOYANT 8,5**

*Jus de pomme*  
*Jus de mangue*  
*Purée framboise*  
*Jus de citron*  
*Sirop cerise*

#### **BAT KARE 8,5**

*Feuilles de basilic*  
*Gingembre*  
*Quartiers de citron*  
*Sirop de gingembre*  
*Tonic*

#### **BERTEL 8,5**

*Feuilles de menthe*  
*Sucre*  
*Sirop de tamarin maison*  
*Eau gazeuse*

#### **KAYAMB 8,5**

*Jus d'ananas*  
*Sirop de vanille*  
*Sirop de tamarin maison*  
*Eau gazeuse*



# COCKTAILS CLASSIQUES

## RHUM

### TI'PUNCH\* 9

*Rhum Isautier traditionnel  
Citron  
Sucre*

### KALOU 10

*Rhum Isautier Barik  
Quartiers de citron  
Sucre*

### CUBA LIBRE 11

*Rhum Isautier ambré Barrik  
Quartier de citron  
Coca*

### MOJITO\* 11

*Rhum Isautier traditionnel  
Menthe  
Quartiers de citron  
Sucre roux  
Eau gazeuse*

### DAIQUIRI\* 12

*Rhum Isautier traditionnel  
Jus de citron  
Sirop de sucre maison*

### \*SUPPLEMENT PUREE DE FRUIT 2

*Passion, Framboise, Fraise.*

## VODKA

### STAR DU X 12

*Vodka Ciroc  
Purée de passion  
Sirop de vanille*

### EXPRESSO MARTINI 13

*Vodka Ciroc  
Liqueur de café  
Sirop de vanille  
Expresso*

### MOSCOW MULE 14

*Vodka Ciroc  
Ginger beer épicé  
Jus de citron*

## GIN

### GIN FIZZ 12

*Gin Tanqueray Dry  
Jus de citron  
Sirop de sucre de canne  
Eau gazeuse*

### PINK LADY 12

*Gin Tanqueray Dry  
Jus de citron  
Sirop de grenadine  
Purée de fraise*

### BASIL SMASH 12

*Gin Tanqueray Dry  
Basilic  
Jus de citron  
Sirop de sucre de canne*

### GIN TONIK LOKAL 14

*Gin Vakoal l'Original  
Tonic  
Jus de citron*

### NEGRONI 14

*Gin Tanqueray Dry  
Vermouth rouge  
Campari*

## WHISKY

### OLD FASHION 13

*Johnnie Walker black label  
Sucre roux  
Bitter*

### MINT JULEP 13

*Johnnie Walker black label  
Menthe  
Sucre roux  
Bitter*

### WHISKY SOUR 13

*Johnnie Walker black label  
Jus de citron  
Sirop de sucre  
Blanc d'oeuf*



## DIGESTIFS

### RHUMS ARRANGÉS PÉÏ



#### ISAUTIER

<i>Mandarine Sauvage</i>	7
<i>Arhumatik coco</i>	8
<i>Arhumatik tangor</i>	8
<i>Arhumatik passion</i>	8
<i>Arhumatik letchi</i>	8

#### MAMZEL

<i>Tangor café</i>	9
<i>Bibasse vanille</i>	9
<i>Letchi vanille</i>	9
<i>Gingembre épices</i>	9

#### Maison du ZARLOR

<i>Piment tamarin</i>	5
<i>Ananas</i>	5
<i>Letchi</i>	5
<i>Orange café</i>	5

### RHUMS PÉÏ

#### ISAUTIER

<i>Traditionnel 49°</i>	8
<i>Barrik</i>	9

#### SAVANNA

<i>Savanna 5 ans</i>	12
<i>Savanna Must</i>	15

### RHUMS DU MONDE

<i>Milonario Solera</i>	16
<i>Coloma 8 ans</i>	15
<i>Eminente 7 ans</i>	17
<i>Centenario</i>	16
<i>Ron Prohibido 15 ans</i>	16
<i>Santa Teresa 1796</i>	18
<i>Pyrat XO</i>	15
<i>Zacapa 23 ans</i>	15
<i>Diplomatico</i>	15

### WHISKYS

<i>Red Label</i>	10
<i>Black Label</i>	12
<i>Jack Daniel's old 7</i>	12
<i>Bulleit Bourbon</i>	12
<i>Cragganmore 12 ans</i>	14
<i>Dalwhinnie 15 ans</i>	15
<i>Glenkinchie 12 ans</i>	14
<i>Knockando 12 ans</i>	14
<i>Lagavulin 16 ans</i>	17
<i>Talisker 10 ans</i>	16
<i>Glen Morangie 10 ans</i>	15
<i>Glen Morangie Lasanta</i>	16
<i>England's Forrest (whisky réunionnais)</i>	16



# BOISSONS

## VINS



### ROUGE

<i>Gamay 2022</i>	8	32
<i>Côtes du Rhône Guigal 2020</i>	9	36
<i>Chinon Domaine Olga Raffault 2021</i>	10	39
<i>Pic Saint-Loup Les secrets de la Louve 2022</i>	9	37
<i>Saint Julien Château les Fiefs de Lagrange 2022</i>	-	89
<i>Margaux Baron de Brane 2021</i>	-	89

### BLANC

<i>Chardonnay, La Cabane du Pyla</i>	8	32
<i>Viognier, Domaine Paul Mas 2022</i>	8	32
<i>LADI LAFE blanc moelleux, Chai de Cilaos</i>	9	35
<i>Chablis, Les Alouettes 2023</i>	11	49

### ROSÉ

<i>La Cabane du Pyla</i>	8	28
<i>Domaine Grand Pré, Côtes de Provence</i>	9	34
<i>M de Minuty, Côtes de Provence 2022</i>	-	- 85

## CHAMPAGNE



<i>Pierre Grandet brut</i>	15	90
<i>Moët et Chandon brut</i>	-	100
<i>Moët et Chandon brut nectar impérial</i>	-	145
<i>Moët et Chandon rosé</i>	-	150
<i>Veuve Cliquot brut</i>	-	145
<i>Veuve Cliquot rosé</i>	-	165
<i>Ruinart brut</i>	-	175
<i>Ruinart blanc de blancs</i>	-	240
<i>Dom Pérignon brut vintage 2013</i>	-	500
<i>Dom Pérignon rosé 2006</i>	-	850

## ALCOOLS BOUTEILLES\*



<i>Vodka Belvedere</i>	150
<i>Whisky Johnny Walker Black Label</i>	130
<i>Whisky Jack Daniel's</i>	- - 450
<i>Gin Tanqueray Dry</i>	120
<i>Tequila Don Julio Blanco</i>	140

\*Soft au choix



# BOISSONS

## APÉRITIFS

<i>Ricard</i>	5
<i>Campari</i>	6
<i>Martini rouge</i>	6
<i>Martini blanc</i>	6
<i>Kir vin blanc</i>	10
<i>Kir Royal</i>	16

## COGNAC

<i>H by Hine V.S.O.P.</i>	12
<i>Hennessy V.S.</i>	14

## LIQUEURS

<i>Bailey's</i>	8
<i>Get 27</i>	8
<i>Get 31</i>	9
<i>Grand Marnier</i>	10

## EAUX DE VIE

<i>Framboise</i>	9
<i>Mirabelle</i>	9
<i>Poire William's</i>	9
<i>Kirch</i>	9

## VODKAS

<i>Smirnoff</i>	10
<i>Ciroc</i>	12

## GINs

<i>Tanqueray Dry</i>	11
<i>Tanqueray Rangpur</i>	14
<i>Gin Vako</i>	14

## TEQUILAS

<i>Don Julio</i>	14
------------------	----

## SOFT

<i>Schweppes Tonic</i>	4
<i>Schweppes Agrumes</i>	4
<i>Coca-Cola 30cl</i>	4
<i>Coca-Cola zero 50cl</i>	5
<i>Orangina 50cl</i>	5
<i>Sirop à l'eau</i>	3
<i>Perrier 0,33L</i>	4
<i>Edena 1L</i>	4
<i>Perrier 0,75L</i>	6
<i>Thé Glacé Maison</i>	6
<i>Granini</i>	4

## BIÈRES



<i>Fischer</i>	4	7,5	-
<i>Picaro</i>	5	9	-
<i>Spot 7</i>	-	-	8
<i>Ti fox rouge</i>	-	-	8

## BOISSONS CHAUDES

<i>Expresso</i>	2,5
<i>Allongé</i>	3
<i>Double expresso</i>	4
<i>Thé Dammann Frères</i>	5



# CIGARES

## UPMAN

ORIGINE - CUBA

*Connoisseur*

29

## COHIBA

ORIGINE - CUBA

*Mini (cigarillo)*

5

	GLUTEN*	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS A COQUE**	SESAME	SULFITES***	MOLLUSQUES	MOUTARDE	CELERI	LUPIN
MINI CAKE TOMATES MOZZARELLA	X		X				X			X		X		
POULET CROUSTILLANT			X			X			X	X		X		
FEUILLETE AU FROMAGE FRAIS ET SAUMON	X		X	X			X		X	X		X		
CAVIAR D'AUBERGINE	X								X	X		X		
SALADE DE ZOURITE A LA TAHITIENNE					X	X			*	X	X	X		
ASSIETTE CREOLE	X			X	X					X		X		
FOIE GRAS MAISON	X								X	X		X		
GRATIN DE PALMITES	X						X			X		X		
TARTINE DE BRINGELLE							X			X		X		
FILET MIGNON DE KANGOUROU	X		X				X							
FILET DE POISSON				X										
TATAKI DE THON				X		X			X	X		X		
BURGER DU CHEF VEGETARIEN	X		X		X		X			X		X	X	
BURGER DU CHEF AU POULET	X		X		X	X	X			X		X		
POULET CURRY COCO														
MAGRET DE CANARD							X							
ZOURITE ROTI						X			X					
PARMENTIEN D'AGNEAU							X							
DUO CAMARONS SAINT-JACQUES		X					X			X	X			
CANARD VERMOUTH										X				
CARRY POULET FUMÉ														
CARRY CAMARONS		X												
ROUGAIL LA MORUE				X										
ROUGAIL SAUCISSES POULET														
SUGGESTION VEGETARIENNE DU CHEF	X				X	X	X	X	X					
CREME BRULEE			X				X							
FONDANT AU CHOCOLAT	X		X				X							
"LA CREPE"	X		X	X			X							
"LA NOIX DE COCO"	X		X	X			X							
MIGNARDISES CAFE GOURMAND	X		X	X	X		X	X	X					
LE PROFITEROLE DU ZARLOR	X		X	X	X		X							
GLACES			X				X							
SORBETS														
PAIN	X													
PAIN AUX CEREALES	X							X	X					

**Information Importante**

*Nous vous informons que cette liste concerne exclusivement les 14 allergènes majeurs introduits volontairement dans nos préparations.*

*Aussi, malgré toutes nos précautions nous ne pouvons vous garantir l'absence de traces de ces allergènes*

\* Céréales contenant du Gluten

\*\* Fruits à Coque

\*\*\* Sulfites

Blé, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut, Seigle

Amandes, Noisettes, Noix, Nois de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia, Noix du Queensland

Pour des quantités d'anhydride sulfureux et sulfites supérieur à 10mg/kg de produits finis