



Nos Salades

Laitue baby jem, des baby heirloom tomates cerises, des perles d'avocat, fruits de saison, mozzarella di bufala, de la vinaigrette sésame soja, crème de balsamique tamarin, des graines de tournesol rôties et cranberries

Le sud ouest 17.90 €

supême de volaille rôti, mariné aux épices douces

Allergènes : Noix, gluten

Le Nordique 16,90 €

Saumon fumé de l'Atlantique-Nord

Allergènes : Noix, gluten

Le Végé - Tofu mariné 16,90 €

Trio battonés de tofu bio, mariné aux épices douces et frits dans sa panure ultra croustillante (option végétan)

Allergènes : Noix, gluten

Nos Entrées

Chicken Roll 7,90 €

Un rouleau de poulet croustillant, épicé aux saveurs explosives (secret Déli'Zen)

Allergènes : Noix, gluten

Fricadelles des sardine 7,90 €

Trio des fricadelles de sardine sautés au curry, oignon, ail et gingembre. (secret Déli'Zen)

Allergènes : gluten

Samoussa végété 7,90 €

Trio des samoussa aux légumes sautés au curry, oignon, ail et gingembre

Allergènes : gluten

Brochettes de gambas à la plancha 9,90 €

Trio de brochettes de gambas tigrées de la mer, marinées à l'huile d'olive et à la coriandre sautées au piment, ail, gingembre et tériyaki.

Allergènes : gluten

Plâteau convivial à Partager

Assortiment de quatre entrées

Allergènes : Noix, gluten

À partager : 2 personnes 18,90 €

À partager : 4 personnes 33,90 €

(Supplément de 10,90 € pour 1 personne)

Nos Plats

Dorade Sigiri 25,90 €

Pavé de Dorade royale, sauté à l'huile d'olive, infusé à la citronnelle, mijoté dans sa sauce lait de coco, épicé de curry et de masala, posé sur son rocher de riz du bonheur, cuit au lait de coco, servi avec ses petits légumes.

Nos conseils de vin : Pas vu pas pris Pays D'Oc Chardonnay (Blanc Sec)

Allergènes : Noix

Gambas Negombo 22,90 €

Gambas tigrés de la mer, sautées au curry masala mijotées au lait de coco et poivrons (secret Déli'Zen) parfumées de gingembre, d'oignons et d'ail accompagnées d'un riz basmati parfumé à la citronnelle et lait de coco.
(Option végétan : servi avec tofu bio)

Nos conseils de vin : Pas vu pas pris, Pays D'Oc Chardonnay (Blanc Sec)
: Trinquet, Côtes de Gascogne (Blanc Sec)

Allergènes : Noix

Black Coco Colombo 23,90 €

Cuisse de poulet (jaune) marinée au curry torréfié façon "Colombo" aromatisée avec des feuilles de pandan, de curry et de la citronnelle, accompagnée d'une sauce noix de cajou, carottes, haricots verts, mijotée au lait de coco et parfumée aux épices, riz basmati parfumé à la citronnelle et lait de coco.

Nos conseils de vin : Tour d'Eck, Pessac-Léognan (Rouge Sec)
: Villa des Anges, Languedoc (Rouge doux)

Allergènes : Noix, gluten

Kandy Coco Mango 21,90 €

Un suprême de poulet (jaune), haricots verts, minis poivrons et mangues sautés à l'ail et au gingembre, nappés d'une sauce coco-mango (secret Déli'Zen) accompagné de nouilles aux oeufs.

Nos conseils de vin : Pas vu pas pris, Pays D'Oc Chardonnay (Blanc Sec)
: Trinquet, Côtes de Gascogne (Blanc Sec)
: Rosé de Provence (Rosé sec)

Allergènes : Noix, gluten

Spicy Beef 19,90 €

Emincés de bœuf sautés, pimentés et mijotés dans une sauce épicée (secret déli'Zen) accompagnés de nouilles sautées aux légumes.

Nos conseils de vin : Tour d'Eck, Pessac-Léognan (Rouge Sec)
: Villa des Anges, Languedoc (Rouge doux)

Allergènes : Noix, gluten

Végé Ceylan 18,90 €

Riz basmati sauté aux légumes (carottes, poivrons, poireaux, haricots et petits pois) parfumé à la citronnelle et à l'huile de sésame accompagné d'oeufs sur le plat.

Nos conseils de vin : Pas vu pas pris, Pays D'Oc Chardonnay (Blanc Sec)
: Trinquet, Côtes de Gascogne (Blanc Sec)
: Rosé de Provence (Rosé sec)

Allergènes : gluten

Nos Burgers

Steak double cheddar 21,90 €

Pain Burger brioché, sauce BBQ fumée maison (secret Déli'Zen),
Steak de 180 gr, fromage, champignons sautés, crispy bacon et oignons frits.
Servi avec des frites country style et salade

Allergènes : gluten

Spicy crispy Chicken 20,90 €

Pain Burger brioché, sauce épicée (secret Déli'Zen) deux filets de poulet ultra
croustillants, fromage fondu.
Servi avec des frites country style et salade

Allergènes : gluten

Formule du midi

Plat du Jour 12,90 €

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 15,90 €

Entrée/Plat/Dessert 19,00 €

**De 12 h 00 à 14 h 30 du lundi au vendredi
sauf Jours Fériés**

Menu Enfant

13,50 €

**Filet de poulet croustillant (fait maison) servi
avec des frites.**

Ou

Steak et frites

Au choix: une boule de glace

Et une boisson: Sirop à l'eau

Allergènes : gluten



Nos Desserts

Golden coconut 10,90 €

morceaux de pommes caramélisées et flambées au grand Marnier, enveloppées dans une crêpe vanillée, nappée d'une sauce caramel beurre salé au lait de coco, aromatisées au Baileys et à la cannelle et accompagnées d'une glace à la noix de coco et une flamme menthe caramel.

Cheesecake 9,90€

aux fruits de la passion et au citron vert pâtissé sur sa base croustillante au biscuit.

Tiramisu 8,90€

au café, citronné, aromatisé à l'Amaretto et calvados

Watalappan 8,90€

crème caramel à la noix de coco façon Sri Lankaise, aromatisée de cannelle, de cardamom et de muscade, nappée de caramel.

Uranus sur Etna 8,90€

Gâteau coulant Chocolat servi avec une boule de glace vanille

Café gourmand 10,90€

café + assortiment de 4 desserts

Thé gourmand 12,90€

thé bio aux choix + assortiment de 4 desserts

Glaces Artisanales au choix

1 boule: 3,50 € / 2 boules: 6,50 € / 3 boules: 8,90 €

Crèmes glacées: Vanille, Chocolat, Noix de coco.

Nos sorbets: Exotique, Citron et Fraise

Supplément chantilly: 1,00€

Supplément sauce chocolat: 1,00€

Supplément sauce caramel beurre salé: 1,00€

