

**Bienvenue chez
Zio Gino**



LE BAR ZG

NOS COCKTAILS

Cocktail ZIO GINO 19cl	5€90
Cocktail ZIO GINO Light 19cl	3€90
Spritz Apérol 18 cl	6€90
Marsala 5cl	4€90
Kir Rosé Pamplemousse, Kir Muscadet 16cl	4€90
Martini Blanc ou Rouge 5cl	4€90
Whiskey Jack Daniel's 4cl	7€20
Whisky Ballantine's 4cl	6€30
Americano "maison" 15cl	7€90

NOS BIERES ET SODAS

Affligem Blonde Pression 25cl	4€50
Affligem Blonde Pression 50cl	8€70
Heineken Bouteille 33 cl	4€90
Heineken sans alcool 33 cl	4€90
Bière Pression du Moment 25 cl	4€90
Bière Pression du Moment 50 cl	9€10
Sodas : Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry 33 cl	3€90
Fanta, Sprite, Tropic, Orangina, Schweppes Agrum, Fuzetea pêche 25 cl	
Jus de fruits : Jus d'Orange, Pommes, Ananas, Abricot, Pamplemousse, Tomate	3€90
Sirops à l'eau : Pêche, Fraise, Menthe, Grenadine, Citron, Pamplemousse	1€50


*idéal
pour l'apéro
à partager*

LA PLANCHE DE ZIO

19€50

Jambon de Speck, Pancetta,
Boule de Mozzarella Burrata,
Tapenade d'Olives Noires sur toast, Tomates Confites
Mini Bruschetta (Crème Ciboulette et Saumon Fumé)

ANTIPASTI

Calamars à la Romaine, Sauce Tartare	8€70
Planche Zio Jambon de Speck, Pancetta, Boule de Mozzarella Burrata, Tapenade d'Olives Noires sur toast, Tomates confites, Mini Bruschetta (Crème Ciboulette et Saumon Fumé)	19€50
Entrée du moment	6€50
Assiette Anti Pastì Jambon de Speck, Pancetta et Tapenade d'Olives Noires sur Toast	9€50
Mozzarella Burrata Mozzarella Burrata, Pesto Rosso, Fleur de sel de Guérande, Roquette, Tomates Fraîches	9€90

NOS SALADES

Salade Caesar Salade Romaine, Poulet, Tomates Confites, Copeaux de Parmesan DOP, Croûtons Aillés et Sauce Caesar	15€90
Salade de Chèvre Chaud Toasts de fromage de chèvre au Pesto Rosso, Jambon de Speck, Noix, Tomates Confites et Vinaigrette Balsamique	13€90

NOS CARPACCIOS DE BOEUF VBF 70G

Le Parmesan Pesto Rosso, Tomates Confites, Roquette et Copeaux de Parmesan DOP	11€70
Le Nantais Pesto Rosso, Tomates Confites, Mâche et Toast de Curé Nantais au Muscadet	11€70
L'Italien Pesto Rosso, Tomates Confites, Roquette, Boule de Mozzarella Burrata	16€90
Le Pastore Pesto Rosso, Roquette, Tomates Confites et Toast de Chèvre Chaud au Pesto Rosso	11€70

⊕ L'Assiette de frites pour accompagner votre carpaccio 3€00



NOS PÂTES

Tagliatelles



ou Penne Rigate



?

Bolognaise

Viande de Boeuf Hachée, Sauce Tomate et Copeaux de Parmesan DOP

15€90

Del Mar

Mélange de Fruits de Mer (Moules, Encornets, Crevettes, Palourdes) et Champignons à la Persillade

16€90

Carbonara

Lardons Fumés, Oignons, Crème Fraiche, Poivre Mignonette et Œuf Miroir

15€90

Pesto Rosso

Crème de Mascarpone au Pesto Rosso, Copeaux de Parmesan DOP

15€90

NOS POISSONS

Poisson Du Marché (voir ardoise)

17€90

Pavé de Saumon

Crème de Mascarpone au Pesto Rosso, Poêlée de Légumes à la Provençale

19€90

NOS VIANDES

Burger Bœuf

Sauce Burger, Steak Haché de Bœuf VBF, Salade, Oignons Rouges, Cheddar Rouge, Tomates Confites, Pommes Frites et Salade Verte

18€90

Burger Poulet

Sauce Tartare, Aiguillettes de Poulet Panées aux Corn Flakes, Salade, Oignons Rouges, Cheddar Rouge, Tomates Confites, Pommes Frites et Salade Verte

18€10

Burger Italien

Pesto Rosso, Mozzarella, Parmesan, Steak Haché de Boeuf VBF, Roquette, Oignons Rouges, Boule de Mozzarella Burrata, Tomates Confites, Pommes Frites et Salade verte

21€90

Tartare de Bœuf Charolais

VBF, Pommes Frites et Salade Verte

19€90

Bavette d'Aloyau

Confit D'Echalion, Pommes Frites et Salade Verte

18€90



MENU SUBLISSIME

23€90

Entrée / Plat / Dessert

Salade Caesar
Calamars à la Romaine Sauce Tartare
Carpaccio de Boeuf au Pesto Rosso

Poisson du marché
Hampe de Boeuf Grillé
Sauce Tartare, Pommes Frites et Salade Verte

Pizza Regina
Penne Del Mar
Mélange de Fruits de Mer (Moules, Encornets, Crevettes, Palourdes) et
Champignons à la Persillade

Assiette de Fromages (Taleggio, Curé Nantais au Muscadet)
Tiramisu Spéculos et Caramel au Beurre Salé
Crème Brûlée à la Vanille
Café Gourmand +2€50

FORMULE EXPRESS

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

16€30

Entrée du moment
Salade de chèvre chaud au Pesto Rosso
Rillettes de poisson aux agrumes

Plat du jour
Pizza du moment
Poisson du marché
Hampe de Boeuf Grillée

Dessert du jour
Mousse au chocolat
Crèmeux de Panna Cotta
(Coulis de Fraise)
Ile flottante
Café gourmand +2€50

Servies uniquement le midi, du lundi
au vendredi, hors jours fériés

FORMULE ENFANT

10€90

Fish and Chips
Aiguillettes de Poulet
panées aux Corn Flakes

Mini Pizza Régina
Penne à la Bolognaise

Sundae Vanille Chocolat
Sundae Vanille Framboise
Compote de Pommes
Mousse au Chocolat
Ile Flottante

Verre de jus de Pommes
Verre de Coca Cola
Evian 33 cl

Réservé aux moins de 12 ans

NOS PIZZAS

Toutes nos pizzas peuvent également être préparées avec une base crème sur demande

Kebab 15€30
Sauce tomate, Mozzarella, Viande à Kebab, Tomates, Oignons Rouges, Sauce Pita et Origan

Regina 13€90
Sauce tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon Blanc et Origan

Quatre Fromages  14€90
Sauce tomate, Mozzarella, Curé Nantais, Taleggio DOP, Fromage de Chèvre et Origan

Nantaise 17€50
Sauce tomate, Mozzarella, Jambon Blanc, Pommes de Terre, Oignons rouges, Curé Nantais au Muscadet, Mâche Nantaise et Origan

Capri  15€20
Sauce tomate, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Miel, Roquette, Vinaigrette Balsamique, Noix et Origan

Calzone (Chausson) 15€50
Sauce tomate, Mozzarella, Champignons, Jambon, Jaune d'œuf et Origan

Burrata 17€90
Sauce tomate, Mozzarella, Tomates Confites, Boule de Mozzarella Burrata, Roquette, Jambon de Speck, Huile d'Olive au Pesto Rosso et Origan

Végétarienne  14€90
Sauce tomate, Mozzarella, Poêlée de Légumes à la Provençale, Olives Noires et Origan

Salmone 17€50
Sauce tomate, Mozzarella, Saumon, Crème Fraîche Ciboulette, Oignons Rouges et Origan

L'Américaine 17€50
Sauce tomate, Mozzarella, Bœuf Haché, Sauce Barbecue, Oignons Rouges, Cheddar Rouge et Origan

Pancetta 15€90
Sauce tomate, Mozzarella, Pancetta, Crème d'Ail, Champignons et Origan

 L'assiette de salade verte pour accompagner votre pizza 2€50

NOS BRUSCHETTAS

Curé Nantais 17€90
Sauce tomate, Mozzarella, Jambon Blanc, Pommes de Terre, Oignons Rouges, Curé Nantais au Muscadet, Mâche Nantaise et Origan

Zio Gino 18€40
Sauce tomate, Mozzarella, Tomates Confites, Boule de Mozzarella Burrata, Jambon de Speck, Huile d'Olive au Pesto Rosso, Roquette et Origan

Baltique 17€90
Sauce tomate, Mozzarella, Saumon, Crème Fraîche Ciboulette, Oignons Rouges et Origan

Chèvre et Miel  16€90
Sauce tomate, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Miel, Roquette, Vinaigrette Balsamique, Noix et Origan



NOS DESSERTS

Crème Brûlée à la Vanille	6€80
Mousse au Chocolat Noir	6€80
Tiramisu Spéculos au Caramel Beurre Salé	6€80
Crèmeux Panna Cotta au Coulis de Fraise	6€80
Ile Flottante, Caramel au Beurre Salé	6€80
Cheesecake Citron, Coulis de fraise	6€80
Assiette de fromages (Taleggio DOP, Curé Nantais au Muscadet)	6€80
Café ou Thé Gourmand	7€80

NOS COUPES GLACÉES

Chocolat Liégeois : 1 Boule Chocolat, 1 Boule Vanille, Sauce aux 3 Chocolats, Amandes Grillées et Chantilly	8€50
Limoncello : 2 Boules Citron, Limoncello	8€50
Fraise Melba : 1 Boule Vanille, 1 Boule Fraise, Fraises Fraîches, Coulis de Fraise, Amandes Grillées et Chantilly	8€50
Dame Blanche : 2 Boules Vanille, Sauce aux 3 Chocolats, Amandes Grillées et Chantilly	8€50
Bounty : 1 Boule Coco, 1 Boule Vanille, Sauce aux 3 Chocolats, Noix de coco râpée et Chantilly	8€50
La boule de Glace au choix : Vanille Bourbon, Chocolat, Menthe-Chocolat, Café, Caramel Beurre Salé, Coco, Tiramisu	2€60
La boule de sorbet au choix : Fraise, Citron Vert, Cassis, Framboise	2€60

⊕ Sup. Chantilly : 2.20€
Sup. Sauce aux 3 Chocolats : 2.20€

BOISSONS CHAUDES

Cappuccino	3€30
Grand café	3€50
Expresso Italien 100% Arabica	2€10
Irish Coffee	6€80
Thé nature	2€80
Thé parfumé : Menthe, Fruits Rouges, Earl Grey	3€00
Infusion : Verveine, Tilleul, Verveine menthe	3€00



NOS VINS EN PICHET

	50cl	25cl	verre 12cl
Muscadet Sèvre & Maine AOP 12° « Domaine du Maillon »	7€90	4€80	3€40
Vin de pays d'Oc Rosé 12.50° Cinsault IGP	7€90	4€80	3€40
Vin de pays d'Oc Rouge 13° Cabernet Sauvignon IGP	7€90	4€80	3€40
Bordeaux Supérieur AOC « Château de la Cour d'Argent »	12€60	6€90	5€10

NOS VINS ROUGES

	75cl	verre 12cl
Bardolino Rouge DOC	16€60	4€80
Bordeaux Supérieur AOC « Château de la Cour d'Argent »	18€80	5€10
St Nicolas de Bourgueil AOP « Marie Dupin »	19€30	5€30
Graves AOP « Château Brondelle »	22€90	6€00
Minervois BIO AOP « Plaisir Des Lys »	22€90	6€00

NOS VINS ROSES

	75cl	verre 12cl
Bardolino Rosé DOC	16€60	4€80
Côteaux Varois en Provence AOP « Domaine St Mitre »	19€50	5€10

NOS VINS BLANCS

	75cl	verre 12cl
Coteaux du Layon AOP « Les Onillonnes Château Du Fresne »	21€90	5€90
Quincy AOC « Domaine Adèle Rouzé»	22€90	6€00
Côtes de Gascogne IGP « UBY N°3 »	18€80	5€10

NOS DIGESTIFS

Calvados, Cognac aux Amandes, Get 27, Get 31, Limoncello	5€30
--	------

NOS EAUX

Eaux minérales : Evian, Badoit 50 cl et Perrier 33 cl	3€60
Evian, Badoit 100 cl	4€90

