



ZENIT'

restaurant



PRIVATISATION
TEAM BUILDING
SEMINAIRES

NOS PLATS

NOS BOWLS

Bowl au Thon 18€
Tataki de thon, riz japonais, ananas, tomates cerises, avocat, wakamé, choux rouge, édamamés

Bowl vegan 17€
Galette végan, riz japonais, ananas, tomates cerises, avocat, wakamé, choux rouge, édamamés

Chirashi au saumon 17€
Sashimi de saumon, riz japonais, tomates cerises, avocat, wakamé, graines de courge

Bowl au canard caramélisé 18€
Tranches de magret marinées et snackées, riz japonais, ananas, tomates cerises, avocat, wakamé, choux rouge, édamamés

NOS SALADES

Salade Thaï au poulet 17€
Légumes croquants, poulet croustillant épicé, oignons croustillants, sauce cacahuète, soja, menthe, coriandre

Salade de Coppa au chèvre 17€
Salade mesclun, coppa, fromage de chèvre, cranberry, pomme acidulée, raisins, noix, vinaigrette au balsamique

Salade César 17€
Poulet croustillant épicé, romaine, parmesan, tomates, œufs, croûtons, sauce César

NOS POISSONS

Filet de Bar & Chorizo 19€
Gnocchi à la crème de parmesan, chorizo grillé, roquette, tomates cerises

Filet de Saumon 19€
Snacké, mousseline de panais au citron vert, croustillant d'oignon et noix de cajou, sauce tandoori

Déclinaison de Thon 22€
En tartare, tataki et brochettes snackées, frites, salade

NOS VIANDES

Risotto de Crozets au poulet 19€
Parmesan, tomates cerises, fèves en persillade, roquette

Wok de canard 19€
Légumes sautés, oignons croustillants, soja, nouilles chinoises, sauce teriyaki, sésame

Déclinaison de Bœuf 22€
En Tartare, carpaccio et brochettes snackées, frites, salade

NOS BURGERS

Burger au poulet croustillant 17€
Tenders de poulet épicé, buns, double cheddar, tomates, oignons crispy, mayonnaise aux herbes, feuille de romaine, frites

Burger végétarien 17€
Galette crouillante végan, buns, double cheddar, tomates, oignons crispy, sauce barbecue, feuille de romaine, frites

Burger bœuf 17€
Steak de bœuf 180g, buns, double cheddar, tomates, oignons crispy, sauce barbecue, feuille de romaine, frites

NOS PÂTES

Penne au poulet croustillant 17€
Crème au chèvre, roquette, basilic, artichauts marinés

Penne aux champignons 16€
Crème infusée aux champignons, copeaux de parmesan, pousses d'épinard

Prix net - service compris



NOS DESSERTS

8€

Tarte Tatin au pommes, glace vanille

Moelleux au chocolat cœur coulant,
crème anglaise

Tarte passion meringuée

Tiramisù Nutella

Mousse légère à la clémentine et
framboise, biscuit coco

Café / thé gourmand 9,50€

Prosecco gourmand 16€

MENU ENFANT

Réservé aux moins de 10 ans

12€

Steak haché
ou

Nuggets poulet

accompagnés de frites ou pâtes
(beurre ou tomate)

ou

Penne au saumon



Sirop à l'eau, soda ou jus de fruits



Compote à boire ou pot de glace
(vanille/fraise ou vanille/chocolat)

Prix net - service compris

PLAT DU JOUR
+
DESSERT DU JOUR

21€

NOS BOISSONS

BIÈRES

(25cl / 50cl)

Stella Artois	4€ / 7€
Leffe	4,5€ / 8€
Panaché	4€ / 7€
Monaco ou	4,5€ /
Sirop	7,5€

BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné	2€
Noisette	2,2€
Double espresso	3,5€
Café Crème	3,5€
Cappuccino / Latté	4,5€
Thé ou Infusion	3,5€

EAUX MINÉRALES

(50cl / 100cl)

Evian	3,5€ / 6€
Badoit	3,5€ / 6€

DIGESTIFS

Get 27	7€
Limoncello	6€

SOFTS

Coca / Coca zéro	4€
Perrier	4€
Ice Tea Pêche / Limonade	3,5€
Diabolo	4€
Swheppes Tonic	4€
Jus de fruits (Abricot, Orange, Tomate, Pomme, Multifruit)	3,5€
Sirop à l'eau (Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche)	2,5€

APÉRITIFS

Ricard	4€
Kir Cassis ou Pêche	4€
Prosecco	7€ / 38€
Martini Rouge ou Blanc	4,5€
Whisky, Rhum, Gin, Vodka	7€
Supplément soft 1€	

COCKTAILS

8€

Yougo

Citron vert, menthe, sirop de fleur de sureau, prosecco

Apérol Sprit'z

Apérol, prosecco, perrier, rondelle d'orange

Mules

Vodka ou gin ou rhum, citron vert, ginger beer

Cocktail Zénit'

Cointreau, soho, citron vert, jus ananas, prosecco

Cocktail du moment

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

The page is framed by large, detailed illustrations of green Monstera leaves. At the top center, there is a stylized line drawing of a leaf with brown circular accents behind it.

NOS VINS

ROSÉ

12.5cl 50cl 75cl

Bastide St Antoine
(IGP Var)

5€

15€

Bailli de Provence
(AOP Côtes de Provence)

6€

29€

BLANC

La Cour des Dames
(Chardonnay - IGP Pays D'oc)

6€

20€

29€

A tire d'aile
(AOP Languedoc)

7€

32€



L'inédit
(Muscat / sauvignon - IGP Pays D'oc)

6€

29€

ROUGE

Les Caprices d'Antoine (AOP
Côtes du Rhône)

6€

20€

29€



Domaine Cazes, Samsò
(Vin méthode Nature
- IGP Côtes Catalanes)

7€

32€



Vin du Moment

6€

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



ZENIT'

restaurant

Le Chef Diego Barone vous souhaite la bienvenue au Zenit'restaurant situé au cœur de Sophia Antipolis.

Son équipe vous accueille chaleureusement tous les midis du lundi au vendredi dans ce lieu atypique, baigné de lumière, entouré de verdure, propice à une pause déjeuner déconnectée donnant place aux échanges et à la détente.

Notre nom, Zenit, tire son inspiration du soleil qui culmine à son zénith à midi, heure d'ouverture de notre restaurant.

Le soleil, symbole emblématique de notre région, baigne nos terres de sa lumière dorée, et la couleur ocre évoque le massif de l'Esterel plongeant dans la mer.

Cette chaleur méditerranéenne qui imprègne notre cuisine.

Cette combinaison de symboles solaires, de la couleur terracotta et de son nom 'Zenit' incarne l'ambition de notre équipe : offrir une expérience culinaire qui réchauffe le cœur et évoque la passion de notre région pour la gastronomie.

Nous sommes impatients de vous faire découvrir nos plats à la présentation soignée, colorés et finement assaisonnés. Profitez du moment présent, l'équipe du Zenit'restaurant s'occupe de tout !



ouvert tous les midis
du lundi au vendredi

-
zenit@nautipolis.fr

09 71 00 21 39