



MENUS de GROUPE

Au cœur du quartier latin, nous proposons une fine cuisine alternative, sans gluten ni allergène, dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

Une cuisine alternative

Tous nos plats sont préparés avec un maximum de produits de saison. Bannissant les huit principaux allergènes alimentaires, nous proposons une alchimie culinaire savoureuse alliant tradition et créativité : côte de bœuf braisée, confit de pintade, lasagne végétalienne ...

Notre promesse

Que vous soyez allergiques ou non, nous vous prouvons que cuisiner avec moins d'allergènes met en avant le goût de chaque aliment. De plus, nous offrons aux personnes allergiques un cadre chaleureux où la carte des menus ne rime plus avec stress et casse-tête.

Nous vous proposons un choix de trois menus que vous pouvez personnaliser. À cette offre, s'ajoute plusieurs options :

- Possibilité de menus végétaliens (v) et hallal
- Amuse-bouche offert si réservation pour le deuxième service (20h00)
- Formules boissons à 6\$ et 20\$ / pers.
- Mise à disposition d'une invitation courriel gratuite
- Possibilité de privatisation du restaurant à discuter*

*À partir de 23h00, groupe de 20 personnes min. 80\$/h avec juke-boxe gratuit.

.....
Tout repas de groupe nécessite une réservation d'une semaine à l'avance minimum.

Un acompte de 5\$/pers. vous sera demandé.

Taxes en sus. Les frais de service de 15% seront ajoutés pour les groupes de 20 et plus.

ZERO8
● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
RESTO-BAR

Toute l'équipe du Zero8 vous remercie pour votre confiance.

Menu à prix multiples

20\$

26\$

32\$

Au choix :

Potage du moment / Taboulé de quinoa / Duo de charcuteries

Pilons de poulet, sauce BBQ, frites maison ou salade

Suprême de poulet mariné à l'aneth, purée persillée

Côte de bœuf braisée, purée persillée

Rôti de bœuf et son jus, frites maison ou salade

Confit de pintade, frites maison et salade

Cuisse de canard confit et ses pommes de terre au four

Fusilli aux champignons et pesto d'herbes fraîches ^(v)

Curry d'agneau sur quinoa

Jarret d'agneau à l'orange, quinoa aux légumes

Personnalisez votre menu en remplaçant l'un des plats ci-dessus par l'un des deux ci-dessous.

Lasagne à la bolognaise

Rôti de dinde, ratatouille

Filet mignon de porc, poêlée de champignons

Penne al pesto et concassé de tomates fraîches ^(v)

Fusilli aux pleurotes et poivrons grillés ^(v)

Lasagne végétalienne, poêlée de champignons ^(v)

Dessert maison

Vous pouvez opter pour un menu à prix fixe ou pour un menu à prix multiple (trois plats, trois prix sur le même menu).

Formules boissons

6\$/pers. = Boissons non alcoolisées à volonté
Coca-Cola, Coke Diet, 7up, Ginger Ale, Soda Club, jus, thé, café

.....
20\$/pers. = Boissons non alcoolisées à volonté
+ 3 verres d'alcool
Sangria, Vodka Orange, Rhum Coke, bière sans gluten, vin blanc, rouge ou rosé
