

A collage of various food items including charcuterie, fries, burgers, and salads. The top left features a charcuterie board with salami, prosciutto, and pickles. The top middle shows a tray with fries, a burger, and a meat skewer. The top right has a bowl of salad with bean sprouts and fried items. The bottom left shows a bowl of fried fish and dumplings. The bottom middle and right feature trays of fries, some with sauce and jalapeños, and a burger. The text 'LA CARTE À MANGER' is overlaid in the center.

LA CARTE À MANGER

LE COMPTOIR

A PARTAGER

Les fritures...

ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES  Petite : 5€ | Grande : 10€

Assiette de frites fraîches, à déguster avec notre sélection de sauces

Supplément cheddar +2.5€

PORK FRIES  14€

Frites fraîches recouvertes de porc effiloché, de cheddar fumé, de jalapeños et d'une sauce BBQ

BOUCHÉES CHEESY   Par 5 : 8€ | Par 10 : 15€

Parts de camembert pané, croustillant à l'extérieur, coulant à l'intérieur !

TENDERS DE POULET Par 5 : 9€ | Par 10 : 16€

Spécialités de poulets croustillants, à déguster avec notre sélection de sauces

Les planches...

 Végétarien

 Vegan

 Fait maison

PLANCHE CHARCUTERIES OU FROMAGES  13,5€

Assortissement de charcuteries ou fromages du moment au choix

PLANCHE MIXTE 19€

Assortissement de charcuteries et de fromages du moment

PLANCHE DE VIANDES (soirs uniquement)  24€

Assortissements d'au moins 4 viandes dont : pulled pork à la bière, effiloché de poulet, escalope de poulet pané maison, secreto de porc. Servi avec des frites

Les spécialités...

 Végétarien

 Vegan


 Fait maison

CAMEMBERT RÔTI  13€

Camembert avec du miel et du thym. Accompagné de pain aux olives. Prévoir 10 minutes de cuisson

CROQUE TRUFFÉ  14€

Un croque à la crème de truffe, cheddar et jambon truffé snacké à la plancha

RILLETTES DU MOMENT  12€

Rillettes de légumes, poissons ou viandes du moment. Servi avec du pain aux olives

TACOS DU MOMENT (soirs uniquement)  13€

4 tacos du moment : 1 végétarien, 1 poisson et 2 viandes. Avec pico de gallo et guacamole

NACHOS DU MOMENT (soirs)  Nature : 7€ | Complet : 11€

Nachos piquants. Accompagnements : sauce cheddar fumé, guacamole, pico de gallo

LE COMPTOIR

DES BURGERS

- Un pain préparé par notre boulanger -
- Servi avec frites OU salade -

Les classiques...

Avec un steak de bœuf français (150g)
Supplément steak +4.5€

LE ZITO'S 14,5€

Cheddar, lard, salade, tomates, oignons rouges

LE PETIT BLEU AOP 16,5€

Coppa, fourme d'Ambert AOP, salade, tomates, oignons confits

LE GOURMAND 16,5€

Fromage à raclette, lard, salade, tomates, oignons confits

Les spéciaux...

LE NEW CHICK 16,5€

Escalope de poulet pané maison, cheddar fumé, poivrons marinés, guacamole, pico de gallo

LE CROUSTI VEGGIE 15€

Galette vegan, poivrons marinés, guacamole, pico de gallo

LE FULL PORK 17,5€

Pain façon kebab, pulled pork à la bière, sauce bbq et cheddar fumé, cheddar, oignons crispy



Végétarien



Vegan



Fait maison

DES SALADES

LA CÉSAR 15,5€

Salade romaine, poulet pané maison, sauce César maison, croûtons, copeaux de grana moravia

LA MIXTE 15,5€

Salade mixte, oignons rouges, concombre, croûtons, tomates cerises, sauce vinaigrette
FALAFELS OU CAMEMBERT PANÉ AU CHOIX

L'ESTIVALE 15,5€

Salade mixte, accompagnements de saison

DES PLATS

Changer l'accompagnement de son plat pour +1€ :
Au choix : frites, salade, coleslaw maison ou riz

Les viandes...

WRAP POULET 17€

Un wrap garni poulet effiloché cuit longuement dans la bière, de coleslaw maison et d'une sauce cheddar, accompagné de frites fraîches et de salade.

SECRETO DE PORC 17€

Servi avec frites et salade

NEW ESCALOPE 17€

Escalope de poulet pané maison, avec frites et salade



Végétarien



Vegan



Fait maison

Les poissons...

FISH AND CHIPS 16€

Poisson pané croustillant (150g), accompagné de frites fraîches

ZITO BOWL 17€

Riz thai vinaigré, edamame, mangue, pousse de soja, concombre, avocat, sauce thai maison
Poisson du moment

Les fraîcheurs...

BURRATA 200g 16€

Roquette, gaspacio maison, croutons, pain aux olives, pesto maison, crème balsamique, burrata

Du moment...

CEVICHE 18€

Avec légumes de saison, nachos et sauce thai maison

CONCHIGLIONI 17€

Pâtes fourrées et gratinées

NOS SUPPLÉMENTS :

Sauces :

- Tartare 1€

- Cheddar 2,5€

- Maison (frites) 1€

Garnitures :

- Jalapenos 1€

- Fromage 1,5€

- Jambon truffé 2,5€

LE COMPTOIR

DES DESSERTS

Tous nos desserts sont fait **MAISON** pour un meilleur goût !

Nous travaillons avec une nouvelle méthode pour vous satisfaire le plus possible :
VOUS choisissez le parfum de glace de votre choix dans votre dessert.

Parfum au choix : vanille, macadamia, chocolat, citron, framboise, fraise, caramel, café, rhum raisin
Coulis au choix : chocolat, caramel, passion, fruits rouges

Au chocolat...

TIRAMI'STOUT 

7€

Tiramisu revisité à la bière Oatmeal Stout de la Nomade Brewery

FONDANT AU NUTELLA 

7€

Fondant au nutella et à la bière

Supplément glace, chantilly et/ou coulis 1€

PROFITEROLE 

7€

Big profiterole avec une boule de glace au choix

Supplément chantilly et/ou coulis 1€

Aux fruits...

CRUMBLE FRUITS ROUGES 

7€

Un délicieux crumble aux fruits rouges et chocolat blanc

Supplément glace, chantilly et/ou coulis 1€

Miniardises...

CAFÉ / DÉCA / THÉ GOURMAND 

7€

Nos glaces...

Parfum au choix : vanille, macadamia, chocolat, citron, framboise, fraise, caramel, café, rhum raisin
Coulis au choix : chocolat, caramel, passion, fruits rouges

Supplément chantilly et/ou coulis +1.5€

1 BOULE

3,5€

2 BOULES

5,5€

3 BOULES

7,5€

A close-up, top-down view of a person's hands holding a glass of beer over a plate of food. The person has long, dark, curly hair. The background is dark. In the foreground, there is a wooden table with a plate of food (possibly a salad or pasta) and a tray of fries. The text 'LA CARTE À BOIRE' is overlaid on the image.

LA CARTE

À BOIRE

HAPPY HOUR



**DU MARDI AU SAMEDI
17:30 - 20:00**

LA PINTE DE BLONDE _____ 5€

TOUTES LES AUTRES PINTES _____ 5.5€

TOUS LES SOFTS _____ 3.2€

NOBBIERES

PERMANENTES

Bière blonde NEPO :

25cl	50cl	50cl H.H.*
3.5€	7€	5€

*Happy Hour : 17h30-20h

Toutes les autres pressions :

25cl	50cl	50cl H.H.*
4€	7.5€	5.5€

Les classiques...

BLONDE

Brasserie Nepo - 4.8° alc.

Bière légère et équilibrée, aux notes maltées et légèrement céréalières. Finale douce et rafraîchissante.

BLANCHE COMBAWA

Brasserie Nepo - 5.2° alc.

Bière fraîche relevée par des notes de combawa (agrume). Légère, parfumée et très désaltérante.

BIÈRE SIROP / PICON

Menthe, grenadine, pêche, citron, fraise, cerise

PANACHÉ / MONACO

Les IPA...

POHAZY IPA

Brasserie Nepo - 6.5° alc.

Bière houblonnée aux arômes d'agrumes et de fruits tropicaux. Amertume franche mais équilibrée.

GOLDEN BRIDGE

Brasserie Grizzly- 6°alc.

Une West Coast IPA aux notes de céréales et de miel, fruits exotiques et une touche florale. Douce et ronde, légère amertume en finale.

Les fruitées...

PROJET CHAOS

Brasserie Sainte Cru - 5.5° alc.

Intensément houblonnée, cette PALE ALE délivre des saveurs intenses d'agrumes et de litchis qui lui confèrent toute sa fraîcheur !

TROPICAL MILKSHAKE NEIPA

Brasserie Nepo- 6.8° alc.

NEIPA onctueuse aux notes de mangue, ananas et fruits exotiques. Peu amère, très aromatique, texture douce.

Les triples...

ORANGE MÉCANIQUE

Brasserie Sainte Cru - 7°alc.

Cette bière est l'alliance parfaite du miel d'Alsace avec le houblon Amarillo révèle des arômes suaves et fruités, équilibrés par la douceur du malt.

HARA KIRI

Brasserie Sainte Cru - 8° alc.

Une vraie bière aux effluves & saveurs maltées, caramélisées et épicées : de subtiles notes fruitées subliment sa rondeur chaleureuse.

Les maltées...

ROUSSE

Brasserie La Soyeuse - 6.5° alc.

Une bière rousse bien charpentée aux arômes de malts caramélisés et de fruits secs.

OATMEAL STOUT

Nomade Brewery - 5.1° alc.

Une bière brune, ronde, onctueuse et goûteuse grâce au brassage de cinq malts torrifiés différents et d'avoine, avec des arômes de café et de chocolat.

NOS VINS

Au verre...

VIOGNIER AOP 4.5€

Blanc sec - Cellier des Chartreux - IGP Gard

SAINT JOSEPH 6.5€

Blanc sec - Saint Désirat

LE JOYAU DE JOY IGP 6.5€

Blanc moelleux - Côte de Gascogne

**ROSÉ OU ROSÉ PISCINE 4.5€
6€**

Rosé - Le Rouet

CROZES HERMITAGE 5.5€

Cave de Tain

ST JOSEPH 6.5€

Domaine de Bonarieux

En pichet (46 cl)...

VIOGNIER AOP 16.5€

Blanc sec - Cellier des Chartreux - IGP Gard

ROSÉ 16.5€

Rosé - Le Rouet

CROZES HERMITAGE 18€

Cave de Tain

En bouteille...

SAINT JOSEPH 35€

Blanc sec - Saint Désirat

LE JOYAU DE JOY IGP 25€

Blanc moelleux - Côte de Gascogne

SAINTE MARGUERITE 35€

Rosé

CROZES HERMITAGE AOP 34€

Domaine des 7 chemins

ST JOSEPH 38€

Domaine de Bonarieux

HAUTE CÔTE DE BEAUNE 30€

Domaine Gilles Labry

CÔTE DU RHÔNE AOP 23€

Michel Chapoutier, Belieruche

Champagne...

MOET ET CHANDON 90€

Champagne brut

NOS APEROS

RICARD | 2 cl 4€

MARTINI ROUGE / MARTINI BLANC | 4 cl 5€

KIR | 12 cl 6.5€

Cassis, mûre, pêche

NO\$COCKTAILS

Les classiques...

11€

APÉROL / ST GERMAIN SPRITZ

Apérol (6cl) ou St Germain (6cl), prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange ou de citron

MOJITO

Fraise ou Passion +1.5€

Rhum Havana ambré (6cl), sucre de canne, citrons verts, eau gazeuse, menthe

Les fruitées...

12€

SEX ON THE BEACH

Vodka (4cl), liqueur de pêche (3cl), jus d'ananas, jus de framboise

TEQUILA SUNRISE

Tequila (6cl), jus d'orange, sirop de grenadine

Les mocktails...

8.5€

VIRGIN MOJITO Fraise ou Passion +1.5€

Sucre de canne, citrons verts, eau gazeuse, menthe

VIRGIN MARTINI SPRITZ

Tonic et au choix : floral ou vibrante

Les intenses...

12€

LES MULE

Citron vert, schweppes ginger et au choix :
- Moscow mule : vodka Greygoose (6cl)
- London mule : gin (6cl)
- Jamaican mule : rhum ambré (6cl)
- Mexican mule : tequila (6cl)

CUBA LIBRE

Rhum Havana ambré (6cl), citron vert, coca

LONG ISLAND

Vodka (2cl), tequila (2cl), rhum blanc (2cl), gin (2cl), cointreau (2cl), citron vert, coca

GIN TONIC

Gin (6cl), tonic, citron

CAIPIRINHA

Fraise ou Passion +1.5€

Cachaça (6cl), jus de citron, sucre

Du moment...

12€

Nous changeons régulièrement notre "Cocktail Zito", n'hésitez pas à demander aux serveurs ou à consulter notre carte suggestions.

Envie de quelque chose de plus simple ?

Choisis l'alcool de ton choix et accompagne le d'un diluant parmi :
Coca, schweppes tonic, jus de pomme, jus d'ananas ou jus d'orange

Rhum...

DIPLOMATICO 12€

DON PAPA 13€

HAVANA BLANC 10€

KRAKEN BLACK SPICED 13€

SANTA TERESA 1796 13€

HAVANA AMBRÉ 10€

Whisky...

JACK DANIELS 12€

NOSSOFTS

En Happy Hour, tous nos softs sont à 3.2€ (hors Tony Maté) !

Classiques...

SIROP À L'EAU | 25 cl | 3€

DIABOLO | 25 cl | 4€

Sirops : menthe, grenadine, fraise, cerise, citron, pêche

Sodas...

Supplément sirop +0.3€

COCA / COCA ZERO | 33 cl | 4€

SEVEN UP | 33 cl | 4€

ORANGINA | 25 cl | 4€

PERRIER | 33 cl | 4€

FUZE TEA | 25 cl | 4€

EL TONY MATÉ | 33 cl | 5.5€

SCWEPPE TONIC / AGRUMES / GINGER | 33 cl | 4€

Jus...

JUS DE FRUITS PAGO | 20 cl | 4€

Pomme, mangue, ananas, tomate, orange

Eaux...

SAN PELLEGRINO | 50 cl | 3.5€

SAN PELLEGRINO | 1 L | 5€

NOSSOISSONS CHAUDES

CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ / CAFÉ NOISETTE | 2.2€

DECA / DECA ALLONGÉ / DECA NOISETTE | 2.5€

DOUBLE CAFÉ | 4€

THÉ / INFUSIONS | 4.5€



NOS SHOOTERS

TEQ PAFF

Tequila, accompagnée de citron et de sel

ORGASME

Get 27 et Bailey's

MADELEINE

Cointreau, amaretto et jus d'ananas

BABY GUINNESS

Liqueur de café et Bailey's

CERVELLE DE SINGE

Bailey's, vodka et grenadine

SHOOTER DU MOMENT

Nous changons régulièrement notre shooter, n'hésitez pas à demander aux serveurs ou à consulter notre carte suggestions.

1 shooter

5€

10 shooters

38€

NOS DIGESTIFS

BAILEY'S | 4 cl 8€

LIMENCELLO | 4 cl 8€

CHARTREUSE VERTE / JAUNE | 4 cl 10€

GET 27 / 31 | 4 cl 8€

COGNAC | 4 cl 10€

VOUS AVEZ DES SUGGESTIONS ?

Envie d'une nouvelle bière, cocktail, shooter ou autre ?

Envie d'un nouveau plat, dessert ?

N'hésitez pas à nous en parler :)



SUIS NOUS

SUR LES RÉSEAUX !

Instagram : @zito_lyon

Facebook : Zito Lyon