



# EZMA

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE

# menu



# Présentation



Ezma voit le jour le Vendredi 30 juin 2023  
Le restaurant est né de l'idée de Ömer Gurcan  
directeur-fondateur de l'entreprise BRG Habitat.  
Disposant de l'espace nécessaire sur Coubron  
et passionné de cuisine Italienne,  
l'idée du restaurant est  
venue naturellement à lui.

Ce qui au début était un projet est devenu une  
entreprise à part entière dans laquelle tous les  
collaborateurs ont pu mettre leur patte et donner  
leurs propres idées.

C'est avec fierté que nous vous accueillons  
dorénavant dans notre restaurant.

Bienvenue



# MENUS

## FORMULE MIDI

Entrée + Plat

15.00€

Plat + Dessert

15.00€

Dessert du jour

Plat du jour (voir ardoise)

12.50€



## MENU "PITCHOUNE"

Steak haché, nuggets ou  
mini pizza

10.00€

Servi avec des frites





## ENTRÉES

Oeuf poché au bacon et sauce  
au foie gras

6.20€

L'incontournable tomate  
mozzarella revisitée par le chef

7.20€

Soupe du moment

6.80€

Bavarois de saumon au citron

7.80€

## SALADES

La grande salade César

16.90€

Mélange de laitue mesclun et romaine avec filet de poulet croustillant. Parmesan, croûtons, œuf, tomate et pickles de moutarde

Tartines de chèvre rôties au miel

15.90€

Accompagnées de salade verte aux noix



# SUR LE POUCE

Ces plats sont servis avec des frites et de la salade verte.

<b>Club sandwich minute au poulet</b>	<b>13.50€</b>
---------------------------------------	---------------

Pain de mie, filet de poulet, tomates, oeufs, salade, mayonnaise

<b>Club sandwich minute au saumon</b>	<b>14.00€</b>
---------------------------------------	---------------

Pain de mie nordique, saumon fumé, concombre, tomates, roquette, crème à la ciboulette

<b>Planche mixte</b>	<b>16.90€</b>
----------------------	---------------

Charcuteries Italiennes et fromages Italiens



## SPÉCIALITÉS

### VIANDES

Nos viandes sont servies avec des frites rustiques maison.

<b>Entrecôte grillée 250g et beurre maître d'hôtel</b>	<b>23.50€</b>
--------------------------------------------------------	---------------

<b>Bavette d'Aloyau grillée sauce échalotes confites</b>	<b>18.90€</b>
----------------------------------------------------------	---------------

<b>Picahna de bœuf aux trois poivres</b>	<b>26.00€</b>
------------------------------------------	---------------

<b>Brochettes de poulet aux épices et sauce gorgonzola</b>	<b>17.20€</b>
------------------------------------------------------------	---------------

<b>Burger maison</b>	<b>14.90€</b>
----------------------	---------------

Pains buns, steak haché 150g, cheddar rouge, bacon, oignons rouges confits, salade, tomates, sauce burger maison

### SPÉCIALITÉS POISSONS

<b>Dos de cabillaud à la vapeur</b>	<b>21.00€</b>
-------------------------------------	---------------

Servi avec une purée de pommes de terre fumée et une sauce vierge

<b>Filet de saumon confit aux agrumes</b>	<b>18.00€</b>
-------------------------------------------	---------------

Accompagné de risotto d'Orso et de spaghetti de courgette





## PÂTES FRAÎCHES

Pâtes au Saumon 15.80€

Pâtes aux 4 fromages 14.20€

Pâtes au Pesto et aux amandes 13.90€

Pâtes au Poulet truffé 15.80€

Pâtes Carbonara 14.00€



## SPÉCIALITÉ DU CHEF

Risotto au Poulet truffé 15.00€

Risotto aux Gambas 21.00€



# PIZZAS



## MARGHERITA

12.00€

Sauce tomate, mozzarella, basilic frais, huile d'olive.

## DIAVOLA

14.00€

Sauce tomate, mozzarella, spianata (saucisson piquant), basilic frais, huile d'olive.

## 4 FROMAGES

15.00€

Sauce tomate, mozzarella, fromage fontina, fromage asiago, gorgonzola, basilic frais, huile d'olive.

## CALZONE

14.00€

Sauce tomate, mozzarella, ricotta, jambon blanc, poivre noir, basilic, huile d'olive.

## LA FUMEE

16.50€

Mozzarella, scamorza fumé, speck, gorgonzola, noix, huile d'olive.

## SAUMON

16.90€

Crème fraiche, saumon, mozzarella, graines de pavot.

## REGINA

14.00€

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, huile d'olive.

## BURRATA

16.00€

Tomates cerises, burrata, copeaux de parmesan, roquette, origan, basilic frais.

## PESTO

14.00€

Pesto Genovese, mozzarella, pétales de tomates séchées, basilic frais, huile d'olive, amandes effilées.

## PIZZA EZMA

14.00€

Suguk, poivrons, oeuf, oignons, olives.

## PIZZA EMILIANA

14.00€

Pesto Genovese, mozzarella, pétales de tomates séchées, basilic frais, huile d'olive, amandes effilées.

## PIZZA NAPOLITAIN

14.00€

Pesto Genovese, mozzarella, pétales de tomates séchées, basilic frais, huile d'olive, amandes effilées.



.....



## DESSERTS

Tiramisu	6.00€	Merveilleux au chocolat	7.00€
----------	-------	-------------------------	-------

Café / Thé gourmand	8.00€	Crème brûlée	6.00€
---------------------	-------	--------------	-------

4 assortiments de  
mignardises

Mousse chocolat croquante aux noix de macadamia	6.50€
----------------------------------------------------	-------

Glaces	
1 boule	3.50€
2 boules	6.00€
3 boules	8.50€

Chocolat, vanille, fraise,  
pistache, citron, panacotta,  
café.  
Supplément chocolat,  
chantilly, amandes



# CARTE DES VINS



## VINS ITALIENS



**Nero d'Avola DOC Bio Vegan Rouge**

La bouteille 75cl 24.00€

**Bardolino Chiaretto DOC Bio Rosé**

La bouteille 75cl 23.00€

**Grillo Sicilia DOC Bio Blanc**

La bouteille 75cl 24.00€

**Rosé dell'Estate**

La bouteille 75cl 19.00€

## VINS FRANCAIS



**AOC Entre deux mers Blanc**

La bouteille 75cl 18.00€

Le verre 15cl 3.50€



**Côtes de Bordeaux AOC  
Château Saint-Yves Rouge**

La bouteille 75cl 15.00€

La carafe 50cl 9.00€

Le verre 15cl 3.50€

**Petit Chablis** 38.00€

**La bouteille 75cl**

## **Blaye Côtes de Bordeaux AOP**

### **Rouge**

**La bouteille 75cl 20.00€**

**Carafe 50cl 13.00€**

**Le verre 15cl 4.50€**

## **Cheverny AOC Rouge**

**La bouteille 75cl 24.00€**

**Carafe 50cl 13.00€**

**Le verre 15cl 4.00€**

## **Côtes de Provence AOC Château de la Seigneurie Rosé**

**La bouteille 75cl 24.00€**

**Le verre 15cl 4.50€**



## **Côtes de Provence AOP Minuty Rosé**

**La bouteille 75cl 40.00€**

## **Jurançon AOC Amour de la Reine Blanc moelleux**

**La bouteille 75cl 28.00€**

**Le verre 15cl 5.00€**

## **Macon village AOC Château de Mirande Blanc**

**La bouteille 75cl 32.00€**

## **Saumur Champigny AOC Truffeau Rouge**

**La bouteille 75cl 24.00€**

## **Chardonnay IGP Les Déesses Muettes Blanc**

**La bouteille 75cl 18.00€**

**Carafe 50cl 13.00€**

**Le verre 15cl 4.50€**



**Bouteille de Champagne Nicolas Feuillatte AOC 70€**

**Coupe de champagne : 10€**



## BIERES 33 CL

Karmelite	5.50€
Corona	5.00€
Desperado	5.00€
Pelforth brune	4.00€
Heineken	4.50€



## BIERES EN FUT

IPA	5.00€
25cl	8.00€
50cl	
Affligem blonde	
25cl	5.00€
50cl	8.00€

## APÉRITIFS

Kir royal	?00€
Kir vin blanc	?00€
Martini rouge	?00€
Martini blanc	?00€

## DIGESTIFS 4CL

Kahlua	?00€
Baileys	?00€
Get 27	5.00€
Malibu	?00€



## COCKTAILS AVEC ALCOOL

Hugo	9.00€
Mayan	5.00€
Spritz	11.50€
Expresso Martini	9.50€

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Colada	?00€
Virgin Mojito	8.00€
Bora Bora	7.50€
Jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron, grenadine	

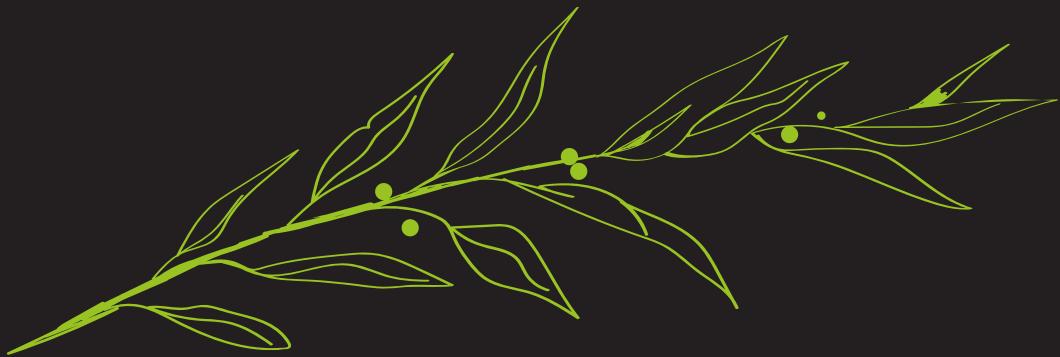
## BOISSONS FRAICHES

Jus d'orange	4.00€
Jus de pomme	4.00€
Jus de tomate	4.50€
Jus d'ananas	4.00€
Jus d'abricot	4.00€
Schweppes Tonic	4.00€
Schweppes Agrumes	4.00€
Oasis	4.00€
Coca/ Coca zéro 0	4.50€
Perrier	4.50€
Evian 1L	5.00€
Vittel 1/2L	3.50€
San pellegrino 1L	5.00€
San pellegrino 1/2 L	3.50€

## BOISSONS CHAUDES

Thé	3.50€
Expresso	2.00€
Allongé	2.30€
Double expresso	4.0€
Chocolat chaud	3.50€
Chocolat viennois	4.50€





Nous espérons que vous avez passé un bon moment dans  
notre restaurant EZMA.

N'hésitez-pas à nous faire vos retours.



*Merci et à Bientôt !*



# EZMA

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE

• 9, rue de la Dhuys  
• 93470 Coubron  
09.78.80.70.16