



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

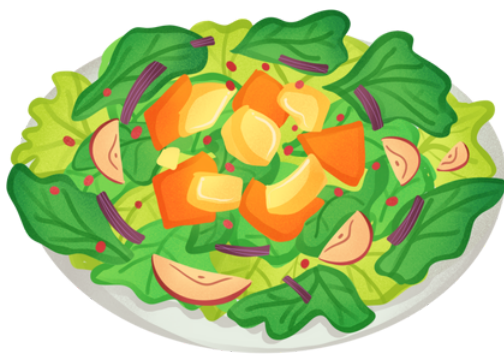
16.90€

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.

Club sandwich minute au poulet

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

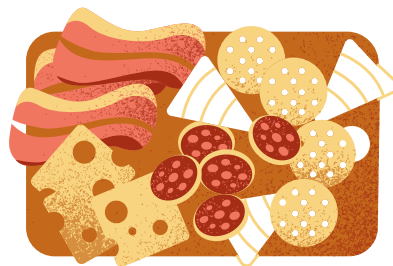
13.50€

Planche mixte 16.90€

Charcuteries Italiennes et fromages Italiens

Club sandwich minute au saumon 14.00€

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



SPÉCIALITÉS VIANDES

Nos viandes sont servies avec des frites rustiques maison.

Entrecôte grillée 250g et beurre maître d'hôtel 23.50€

Bavette d'Aloyau grillée sauce échalotes confites 18.90€

Picahna de bœuf aux trois poivres 26.00€

Brochettes de poulet aux épices et sauce gorgonzola 17.20€

Burger maison 14.90€

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

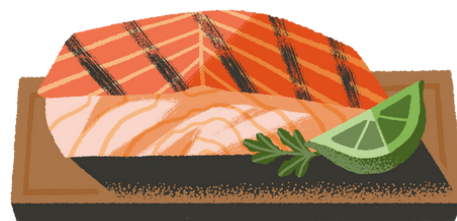
SPÉCIALITÉS POISSONS

Dos de cabillaud à la vapeur 21.00€

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

Filet de saumon confit aux agrumes 18.00€

Accompagné de risotto d'Orso et de spaghettis 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 fraîche, 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 NAPOLITAINE

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 4 assortiments de mignardises	8.00€	Crème brûlée	6.00€
---------------------------------------------------------	-------	--------------	-------

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€

Grillo Sicilia DOC Bio Blanc

La bouteille 75cl 24.00€

Bardolino Chiaretto DOC Bio Rosé

La bouteille 75cl 23.00€

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

APÉRITIFS

Kir royal	7.00€
Kir vin blanc	7.00€
Martini rouge	7.00€
Martini blanc	7.00€

DIGESTIFS 4CL

Kahlua	7.00€
Baileys	7.00€
Get 27	5.00€
Malibu	7.00€



COCKTAILS AVEC ALCOOL

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

COCKTAILS SANS

ALCOOL

Virgin Colada	7.00€
Virgin Mojito	8.00€
Bora Bora	7.50€

Jus d'ananas,
jus de fruits de la
passion, jus de
citron, grenadine

BOISSONS CHAUDES

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



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€



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 !



UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE

9, rue de la Dhuys

93470 Coubron

09.78.80.70.16