



NOTRE PHILOSOPHIE

ZION Saint Barth vous invite à découvrir une cuisine du monde empreinte d'exotisme et de simplicité.

Le Chef compose ses mets avec des produits soigneusement sélectionnés pour éveiller vos sens, à travers des saveurs sans cesse revisitées.

Mais le voyage ne s'arrête pas là... le ZION Saint Barth, c'est un lieu, une cuisine, une équipe mais surtout un état d'esprit fondé sur le partage et la convivialité.

Le ZION Saint Barth, c'est également une démarche éco-responsable, une escapade culinaire à travers la Nature...

Bonne découverte & bonne dégustation !





OUR PHILOSOPHY

Here at Zion St Barth, we take you on a culinary journey discovering world cuisine characterized by an exotic yet simplistic touch.

Our Chef creates his dishes with carefully selected produce and continuously reimagines different flavors to awaken your senses.

The journey, however, doesn't end there... Zion St Barth is a place, a cuisine, and a team, but most of all, it's a mindset of sharing and of conviviality.

Equally, Zion St Barth has an eco-friendly approach and intends to take you on a culinary escapade through Nature...

Enjoy the moment and *bon appétit!*



MENU

A partager / To share

Terrine de volaille maison / pain grillé aux herbes (2, 4 ou 8 pers)

Homemade poultry terrine / grilled bread with herbs (2, 4 or 8 pers)

10 €, 18 € ou 24 €

Calamars au curry vert

Squid with homemade green curry

15 €

Viande séchée Maison et fromage

Homemade dried meat and cheese

28 €

Rillettes de mahi au citron vert

Mahi rillettes with lime

12 €



Entrées / Starters

Jaune d'œuf crémeux / champignons Portobello / foccacia / bacon de veau / thym

Creamy egg yolk / Portobello mushroom / foccacia / veal bacon / thym

23€

Poulpe / yuzu / crumble de châtaigne / orange amère / pain fumé

Octopus / yuzu / chesnut crumble / bitter orange / smoked bread

26 €

Calamars / curry vert / céleri boule / wasabi / Noix de cajou / oignon rouge

Squid / homemade green curry / celeriac / Wasabi / Cashewnut / red onion

23 €

Courge butternut / noix de coco / citron vert / graines de courge / citronnelle

Butternut / coconut / lime / squashseed / lemongrass

20€

Langouste en céviche / maïs / coriandre / pourpier / ail / citron confit

lobster ceviche / corn / coriander / purslane / garlic / candied lemon

24€

ZION

Plats / Main courses

Joue de veau confite / pain d'épices / foie gras fumé / panais / chou kale

Candied veal cheek / gingerbread / smoked foie gras / parsnip / kale

34 €

Suprême de Caille / Textures de betterave / arabica / ail noir / gingembre

Quail / Beetroots / Arabica / Black garlic / ginger

33€

Poitrine de cochon Korobuta / patate douce / oignons brûlés / cardamome noire
du Népal / rapini

Korobuta pork belly / sweet potatoe / burnt onions / Nepal black cardamom /
rapini

31 €

Entrecôte Angus 1855 / pomme de terre fumée / jus au poivre vert / bacon
croustillant

Angus 1855 rib steak / smoked potatoe / green pepper juice / crispy bacon

31 €



Mahi mahi / riz soufflé / coco / gingembre / menthe

Mahi mahi / puffed rice / coconut / ginger / mint

28 €

Cannelloni / langouste grillée / paprika fumé / colza grillé / choux Bruxelles

Cannelloni / grilled lobster / smoked paprika / grilled canola / Brussels Sprouts

30 €

Œil de Boeuf brûlé / chou-fleur / truffe noire / clam's / noix / pain au charbon

Burnt Grouper / cauliflower / black truffle / clam's / nuts / coal bread

33€

Le végétarien / inspiration du chef

The vegetarian / Chef's inspiration

26€

Garnitures / Sides

Purée pomme de terre fumée / Smoked mashed potatoes 12€

Salade Verte / Green salad 6€

Salade de crudités / Mixed Salade 8€

Pâtes ou Riz / Pasta or Rice 9€

ZION

Assiette de Fromages / Cheese Plate 21€

(2pp)

Sélection de fromages affinés

Servie avec Pain toasté, Chutney d'ananas, salade verte & noix

Served with toasted bread, Pineapple Chutney, green salad & walnut

Desserts / Desserts 14 €

Citron jaune / thym / miel de fleurs / chocolat blanc Concerto

Lemon / thym / blossom honey / Concerto white chocolate

Chocolat Samana 70% fumé / Café Arabica / Noisette / Praliné

Smoked Samana chocolate 70% / Arabica coffee / Hazelnut / Praliné

Tatin / mangue / glace feuilletée / caramel

Tatin / mango / puff pastry ice cream / caramel

