



COLAZIONE

Buongiorno

ZIA est une parenthèse italienne, où la tradition rencontre une hospitalité sincère. Ce mot doux, qui signifie « tante » en italien, dépasse le lien familial pour créer une atmosphère chaleureuse, vivante et accueillante. Chez ZIA, la colazione devient un instant gourmand et authentique, une immersion au cœur des saveurs transalpines. Un hommage aux produits locaux et aux traditions méditerranéennes, où chaque détail célèbre l'élégance du matin à l'italienne.

ZIA is an Italian interlude, where tradition meets genuine hospitality. This gentle word, meaning “aunt” in Italian, goes beyond family ties to create a warm, vibrant and welcoming atmosphere. At ZIA, colazione becomes a refined and authentic moment of indulgence, a journey through true Italian flavours. A tribute to local ingredients and Mediterranean traditions, where every detail captures the elegance of an Italian morning

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

Liguria

Continental Breakfast

BEVANDE CALDE

Café, thé, infusion ou chocolat chaud

Coffee, tea, infusion or hot chocolate

SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO FATTO IN CASA

Jus d'orange ou pamplemousse (fait maison)

Homemade orange juice or homemade grapefruit juice

Supplément jus detox - Additional detox juice

PASTICCINI ^{G, D, E, N}

Nos créations de viennoiseries maison

Our homemade signature pastries

PANE E MARMELLATA ^{G, D, N, E}

Sélection de nos pains et confitures, miel et beurre demi-sel

Selection of our signature breads and jams, honey, and semi-salted butter



BEVANDE CALDE

Café, thé, infusion ou chocolat chaud

Coffee, tea, infusion or hot chocolate

SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO FATTO IN CASA

Jus d'orange ou pamplemousse (fait maison)

Homemade orange juice or homemade grapefruit juice

Supplément jus detox - Additional detox juice

GRANOLA DI MELE E SPEZIE ^N

Granola maison aux pommes épicées

Homemade granola with spiced apples

MADELEINE AL LIMONE

Madeleine au citron, crémeux citron

Lemon madeleine with lemon crémeux

FRUTTI FRESCHI

Salade de fruits du moment

Seasonal fresh fruits salad

Toscana

Americain Breakfast

UOVA ^{G, E, D}

Au choix

Œufs brouillés, au plat, à la coque, pochés, omelette nature

Eggs: scrambled, fried, soft-boiled, poached, plain omelette

Supplément truffe fraîche 5 g - Additional fresh truffle

Supplément caviar Kristal 10g - Additional Kristal caviar

PASTICCINI, PANE E MARMELLATA ^{G, D, E, N}

Nos créations de viennoiseries & pains, confitures, miel et beurre demi-sel

Our signature pastries & breads, jams, honey, and semi-salted butter

YOGURT NATURALE O ALLA FRUTTA ^D

Yaourt nature ou aux fruits

Natural or fruits yogurt

Calda

Bevanda

Fredda

CON IL CAFFÈ

Espresso

Ristretto

Doppio Espresso

Lungo

Americano

Latte macchiato

Cappuccino

CIOCCOLATO

Chocolat noir 70 % & chocolat au lait 40 %

Dark chocolate 70% & milk chocolate 40%

TÈ

Thé vert, Thé noir, rooibos, hojicha, matcha

Green tea, black tea, roiboos, hojicha, matcha

INFUSIONI

Verveine, menthe poivrée, camomille, tilleuil

Verbena, peppermint, chamomile, linden

SUCCO D'ARANCIA O POMPELMO FATTO IN CASA

Jus d'orange ou pamplemousse (fait maison)

Homemade orange juice or homemade grapefruit juice

SUCCO DETOX DEL GIORNO

Mélange de fruits et légumes du jour centrifugés

Blend of freshly juiced fruits and vegetables of the day

SUCCO DI FRUTTA ALAIN MILLIAT

Abricot / Apricot Tomate / Tomato Pomme / Apple

Ananas / Pineapple

Cranberry / Cranberry

SELEZIONE DI CHAMPAGNE ^S

Coupe de champagne rosé, brut

Selection of champagne by the glass

MIMOSA ALL'ITALIANA ^S

Champagne et jus de bergamote BIO

Champagne with organic bergamot juice

Zia

CORNETTO ALLE MANDORLE ^{G, D, E, N}

Croissant croustillant aux amandes

Almond croissant

SFOGLIATELLE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA ^{G, D, E, N}

Pâte feuilletée croustillante, crémeux

au chocolat & noisettes

Puff pastry, chocolate & hazelnut cremeux

BRIOCHE AGLI AGRUMI ^{G, D, E, N}

Brioche légère, macaronade aux agrumes

Soft brioche dough, citrus macaronade

BACIO DI NOCCIOLA ^{G, D, E, N}

Biscuit à la noisette, cœur fondant chocolat au lait

Hazelnut biscuit, molten milk chocolate center

GIRELLA ALL'UVA PASSA E CREMA ^{G, D, E}

Pain aux raisins et crème pâtissière

Raisin & custard swirl pastry

PASTICCINI, PANE E MARMELLATA ^{G, D, E, N}

Nos créations de viennoiseries & pains, confitures, miel et beurre demi-sel

Our signature pastries & breads, jams, honey,

and semi-salted butter

Cereali

GRANOLA DI MELE E SPEZIE ^{D, N, E}

Granola maison aux épices, fruits rouges, skyr nature

Homemade spiced granola, red berries, plain Skyr yogurt

PORRIDGE AL BERGAMOTTO ^{D, N}

Porridge d'avoine au miel, lait d'amande, huile de bergamote

Oat porridge with honey, almond milk, bergamot oil



Uova

UOVA G, E, D

Au choix
Œufs brouillés, au plat, à la coque, pochés,
en omelette nature
Eggs: scrambled, fried, soft-boiled, poached, plain omelette

Zia **UOVA ALLA FIORENTINA D, E, G, SO**
Œufs basse température, sauce Mornay
au Pecorino Romano, épinards sautés, crostini
*Slow cooked eggs, Mornay sauce, sautéed spinach
with Pecorino cheese, crostini*

UOVA BENEDICTE D, E, G, N
Œufs pochés, gauffre au pesto de basilic,
hollandaise à l'estragon
*Poached eggs, basil pesto waffle, hollandaise
sauce with tarragon*

**SOUFFLÉ AL PARMIGIANO
REGGIANO DOP D, E, G**
Soufflé au Parmigiano Reggiano DOP
Parmigiano Reggiano PDO soufflé

Vegetal

**CUORE DI LATTUGA ALL'OLIO
EVO E BASILICO MU, S**
Cœur de laitue, herbes fraîches, vinaigrette
aux agrumes
Lettuce heart, fine herbs, citrus vinaigrette

**FOCACCIA CROCCANTE,
AVOCADO E VERDURE G, S**
Focaccia croustillante, avocat, mélange
de salades, perles de grenades
Avocado toast on crispy focaccia, mix of salad, pomegranate

PANINO FRITTO DELL'ORTO G, D, F
Panino frit, marmelade de tomate, oignon, herbes
Fried panino, tomato jam, onion & herbs

Caviare

SÉLECTION DE LA MAISON KAVIARI G, F, D

OSCIÈTRE
Avocat, stracciatella
Avocado, stracciatella
30g / 50g

KRISTAL
Avocat, stracciatella
Avocado, stracciatella
30g / 50g

Terra & Mare

SALMONE AFFUMICATO G, E, F, D, SE
Saumon fumé, crackers aux graines, crème acidulée
Smoked salmon, seeds crackers, lime cream

SALUMI G
Capocollo croustillant / *Crispy capocollo*

Jambon cru du Piémont à la truffe
Piedmont truffle ham

Wagyu affiné / Aged Wagyu beef ham

Jambon blanc / White ham

FORMAGGI D
Chèvre du Château des Trois Sautets, frais et affiné
Goat cheese from Château des Trois Sautets, fresh or matured

Parmigiano Reggiano DOP
Parmigiano Reggiano PDO



Lasciatevi Tentare

Supplément œuf poché - *Additional poached eggs*
Supplément œuf au plat - *Additional fried egg*
Supplément saumon fumé - *Additional smoked salmon*
Supplément truffe fraîche 5 g - *Additional fresh truffle*
Supplément caviar Kristal 10 g - *Additional Kristal caviar*
Supplément Wagyu affiné - *Additionnal Wagyu beef ham*

Tramezzini

**TRAMEZZINI CON SALMONE
AFFUMICATO G, F, D, SO**
Pain de mie tramezzini, saumon fumé,
fromage frais au citron vert
Tramezzini, smoked salmon, cream cheese with lime zest

Zia **TRAMEZZINI CON
PROSCIUTTO G, S, D, MU, SO**
Pain de mie tramezzini, jambon blanc,
beurre doux aux cornichons
Tramezzini, white ham, pickle butter

**TRAMEZZINI CON CETRIOLI
E ERBE G, S, D, SO**
Pain de mie tramezzini, concombre mariné,
crème aux herbes
Tramezzini, marinated cucumber, herb cream



Dolci

Zia **GAUFFRE LEGGERA G, D, E**
Notre gaufre parfumée aux
agrumes, ricotta vanillée
Our waffle perfumed with citrus, vanilla ricotta

PANETTONE CAMELLATO G, D, E, N, SO
Façon pain perdu, pâte de pistache
de Bronte DOP, praline à la pistache de Sicile
*French toast style, Bronte PDO pistachio paste,
Sicilian pistachio crunch*
Supplément fruits rouges - Additional red fruits

Zia **PANCAKES AL MIELE DI FIORI G, D, E**
Pancakes au miel de fleurs
Pancakes with wildflower honey
Supplément fruits rouges - Additional red fruits

**COPPA DI FRUTTA ROSSA
CON CREMA ALLA VANIGLIA D**
Coupe de fruits rouges, crème légère à la vanille
Coup of red fruits, light vanilla cream

FRUTTI FRESCHI
Coupe de fruits frais de saison
Coup of fresh seasonal fruits



Actualités



THE NEGRONI CLUB

Ouvert tous les jours.
À l'heure de l'aperitivo, ZIA dévoile
The Negroni Club :
Negroni iconiques, variations couture,
et une expérience guidée par le hasard.
Tirez les cartes, laissez le bartender révéler
les accords, et découvrez votre Negroni,
unique à chaque tirage.

Pensez à réserver votre table !

*Open daily.
At aperitivo hour, ZIA unveils
The Negroni Club:
iconic Negronis, couture twists, and an experience led by chance.
Draw the cards, let our bartender reveal the perfect pairing,
and discover your Negroni, unique with every draw.*

Make sure to reserve your table!

Chefs Manon Santini & Rocco Seminara

Zia **Signature Piatti - Dishes**

@ziacourchevel

Prix nets en euros - service compris - All prices are in euros - service included

C - CELERY | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD
P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYBEANS | SH - SHELLFISH
SU - SULPHITES | CR - CRUSTACEANS

