

MENU DU SOIR

Tapas à partager

Houmous mashusha – Pois chiches, pain pita, schug et œuf dur
Hummus Mashusha – Chickpeas, pita bread, schug and hard-boiled egg
18€

Plateau de falafels (V) – Salade israélienne, tahini et menthe
Falafel Platter (V) – Israeli salad, tahini and mint
22€

Aubergine fumée (V) – Tahini, grenade, harissa, noisettes et persil
Smoked Eggplant (V) – Tahini, pomegranate, harissa, hazelnuts and
20€

Bao à l'agneau confit (4) – Sirop de datte, cumin et salade de fenouil
Confit Lamb Bao Bun – Date syrup, cumin and fennel salad
28€

Sardine fumée – Salade de crudités et sauce au citron
Smoked Sardine – Fresh vegetable salad and lemon dressing
20€

Shakshuka – Tomate, poivron, œuf parfait, feta et persil
Shakshuka – Tomato, bell pepper, soft-cooked egg, feta and parsley
24€

Tartine de baba ganoush – Rôti de veau et sauce chimichurri
Baba Ganoush Toast – Roast veal and chimichurri sauce
28€

Assortiment de mezzés du Moyen-Orient (V) – Servi avec hallah traditionnelle
Middle Eastern Mezze Selection (V) – Served with traditional challah bread
21€

Plats à partager

Poisson entier selon arrivage – Selon la sélection du marché, présenté sur notre ardoise
Whole Fish of the Day – Market selection, featured on our daily specials board
Prix selon arrivages / Prices based on new arrivals

Côte de bœuf rôtie (900g) – Sauce chimichurri maison (2 garnitures au choix)
Roasted Rib of Beef (900g) – Homemade chimichurri sauce (2 toppings of your choice)
95€

Poulet parguit à la plancha – Légumes du soleil rôtis, pita lafa et tahini
Parguit Chicken à la Plancha – Roasted Mediterranean vegetables, lafa pita and tahini
64€

Brochettes mixtes grillées – Kefta, merguez et poulet, servies avec taboulé, sauce tzatziki et pita au zaatar
Mixed Grilled Skewers – Kefta, merguez and chicken, served with tabbouleh salad, tzatziki sauce and zaatar pita bread
72€

Pavé de thon snacké, sauce Shakshuka, olives de Ligurie
Seared tuna steak, Shakshuka sauce, Ligurian olives
68€

Desserts

Café gourmand – Assortiment de mignardises du chef accompagné d'un café
Gourmet Coffee – Selection of the chef's mini desserts served with coffee
14€

Nid de kadaïf – Glace au choix, halva, pistaches fraîches et miel
Kadaïf Nest – Choice of ice cream, halva, fresh pistachios and honey
14€

Mouhallabié – Flan au lait parfumé à la fleur d'oranger, concassé de cacahuète, sirop de rose et noix de coco
Mouhallabié - Orange blossom-scented milk flan, crushed peanuts, rose syrup, and coconut.
13€

Assiette de fruits (ou de pastèque) 2 pers
Fruit platter (or watermelon platter) 2 pers
28€

(V) = végétarien, vegetarian