



ENTRÉES

* FALAFEL	11€
Falafels de maïs, yaourt à l'ail et à la menthe	
* BURRATA	13€
Burrata et tomates rôties	
* TACOS DE POULPE	15€
Tacos de poulpe et poivron confit, pickles oignon rouge et coriandre	
* CALAMARI FRITTI	14€
Calamar et crevette panés et frits, aioli au citron	
* HOUMOUS	10€
Houmous de pois chiche et céleri rave caramélisé	
* FASOLÁDA	12€
Fasoláda de haricots blancs, feta	
* TARTARE DE BŒUF	18€
Tartare de bœuf au couteau, piment rouge et herbes fraîches	
* LABNEH	13€
Labneh, courgettes rôties au miel épicé, pistache et menthe	

PLATS

* SHAKSHUKA	19€
Shakshuka, crème de feta aux épinards	
* AGNEAU	28€
Côtelettes d'agneau marinées à l'ail et citron, carottes glacées, labneh et blé à l'huile d'olive	
* CHAMPIGNONS FARCIS	20€
Champignons farcis aux légumes, purée d'haricots blancs et estragon	
* LIEU NOIR	24€
Filet de lieu noir, fenouil grillé et chermoula	
* OSSO BUCO	26€
Osso buco, purée de pommes de terre	
* TARTE TATIN	21€
Tarte tatin d'aubergines et poivron, crème de tahini au cerfeuil	
* POULET	24€
Poulet aux olives et citron confit, pommes de terre rôties	
* POTIMARRON RÔTI	23€
Potimarron rôti, poireaux confits et gremolata aux noisettes	
* CREVETTES HARISSA	26€
Crevettes marinées à l'ail et harissa, oignons rouges caramélisés, crème de feta aux épinards et pommes de terre rôties	

DESSERTS

* SORBET ORANGE ET ROMARIN, BISCUITS À L'AMANDE ET AU CITRON	9€	* POIRE POCHÉE À LA CARDAMOME ET CANNELLE, MASCARPONE ET CRUMBLE DE PISTACHE	12€
* FONDANT CHOCOLAT ZA'ATAR, MOUSSE CHOCOLAT FLEUR DE SEL	13€	* CRÈME CATALANE À LA FLEUR D'ORANGER	10€

Cheffe en cuisine : LILY

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, merci de nous avertir en cas d'allergies