

PA I N S

FRENAVON
Tahini, zhug, tomates brûlées
9

PLATE FOR THE BRAVE
Piments frits & fermentés, harissa,
zhug
5

KUBANA
Tahini, zhug, tomates brûlées
11

E N T R É E S

BIM BAM
Cotelêtttes de maïs, aioli de maïs et
gorgonzola
18

SHEZIF
Tartare de poisson, prunes, poivre
séché, harissa, ciboulette, beurre
noisette, zaatar, labaneh
28

FOIE DE VOLAILLE
Oignons caramélisés,
oeuf mollet, silan, hallah
20

LA FATTOUSH V1
Concombres, tomates, féta, croûtons, labaneh,
graines de citrouille, sumac
18

KEBAB
Agneau, lachoch,
vini-chawarma, pickles
22

URSULA
Poulpe, gombo, figues,
tzatziki fumé, coriandre
27

PETIT FOUR DE SVET
Sashimi, betteraves, labaneh,
agrumes, coulis de mûres
26

P L A T S

MESACHEN
Keftas de poulet, crêpe, mahluta,
trigourt, sumac onions, herbes fraîches
31

COQ-LETTES AU VIN
Côtelettes d'agneau,
échalottes farcies coq-au-vin, chimichurri
38

RISOTTO PTITIM
Oseille, poutargue, parmesan,
poivre noir, jaune d'oeuf
32

BARBARA
Bar, gratin de pomme de terre et
feuilles de vigne, épices
34

VALSE AVEC BASHIR
Shishbarak, blettes, harissa,
citron confit, labaneh & menthe
28

D E S S E R T S

PANEK OTA
Crème fraîche, citron vert, yaourt, miel,
huile d'olive, crumble d'amandes
16

BABA A L'ARAK
Brioche, chantilly de mascarpone,
sirop d'arak
16

CLAFOUTIS
Prunes, eau de rose, chantilly de malabi
16

BENIMOUSSE
Chocolat, huile d'olive, fleur de sel
16

Menu par chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Antoine, Svet, Shayan, Oran, Jasmine, Matteo, Rasa, Daniel, Sofiane, Lenny, Léa, Kay, Renia, Charles, Aloum, Shablou, Haider, Yagouba, Fodié, Arif, Mama, Lucie, Cédric, Zohar, Ben, Jess, Gavri, Jona, Shachar, Traore, Jo, Jallal, Mukhtar, Tomer & Dan

Nos viandes sont originaires et abattues en Europe (France, Allemagne, Royaume uni, Irlande & Belgique)
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique. Une carte des allergènes est à votre disposition
Prix nets en euros - Taxes et service compris.

BREADS

FRENAVON
Tahini, zhug, burnt tomatoes
9

PLATE FOR THE BRAVE
Fried & fermented chilis, harissa,
zhug
5

KUBANA
Tahini, zhug, burnt tomatoes
11

STARTERS

BIM BAM
Corn ribs, corn aioli and gorgonzola
18

SHEZIF
Fish tartare, plums, dry pepper, harissa,
chives, brown butter, zaatar, labaneh
28

KAPARA CHICKEN LIVERS
Caramelized onions, soft boiled egg,
silan, hallah
20

LA FATTOUSH V1
Cucumbers, tomatoes, feta,
croûtons, labaneh, pumpkin seeds, sumac
18

KEBAB
Lamb, lachoch,
vini-chawarma, pickles
22

URSULA
Octopus, okra, figs,
burnt tzatziki, coriander
27

PETIT FOUR DE SVET
Sashimi, beetroot, labaneh,
citrus, blackberries coulis

MESACHEN
Chicken keftas, crêpe, mahluta,
trigourt, sumac onions, fresh herbs
31

MAINS

COQ-LETTES AU VIN
Lamb chops, stuffed shallots
coq-au-vin, chimichurri
38

RISOTTO PTITIM
Sorrel, bottarga, parmesan,
black pepper, egg yolk
32

BARBARA
Seabass, potatoes and grape
leaves gratin, spices
34

VALSE WITH BASHIR
Shishbarak, swiss chards, harissa,
cured lemon, labaneh & mint
28

DESSERTS

PANEK OTA
Cream, Lime, yogurt, honey, olive oil,
Almond crumble
16

BABA A L'ARAK
Brioche, chantilly of mascarpone,
arak syrup
16

CLAFOUTIS
Plums, rose water, whipped malabi cream
16

BENIMOUSSE
Chocolate, olive oil, sea salt
16

Menu by chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Antoine, Svet, Shayan, Oran, Jasmine, Matteo, Rasa, Daniel, Sofiane, Lenny, Léa, Kay, Renia, Charles, Aloum, Shablou, Haider, Yagouba, Fodié, Arif, Mama, Lucie, Cédric, Zohar, Ben, Jess, Gavri, Jona, Shachar, Traore, Jo, Jallal, Mukhtar, Tomer & Dan

Our meats are originated from Europe (France, Germany, UK, Ireland & Belgium)
Please let us know of any allergies, intolerances or special dietary requirements. An allergen map is available.
Net prices in euros - Taxes and services included.