

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

LA FATTOUSH V1

Concombres, tomates, féta, croûtons, labaneh,
graines de citrouille, sumac
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

PETIT FOUR DE SVET

Sashimi, betteraves, labaneh,
agrumes, coulis de mûres
26

POLENTA MAHNEYUDA

Champignons, asperges, parmesan,
huile de truffe
17

BIM BAM

Cotelêttes de maïs, aioli de maïs et
gorgonzola
18

URSULA

Poulpe, gombo, figues,
tzatziki fumé, coriandre
26

P L A T S

KEBAB

Agneau, lachoch,
vini-chawarma, pickles
22

RISOTTO PTITIM

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

MESACHEN

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

BARBARA

Bar, artichauts, fèves,
agrumes, épices
34

VALSE AVEC BASHIR

Shishbarak, blettes, harissa,
citron confit, labaneh & menthe
28

COQ-LETTES AU VIN

Côtelettes d'agneau,
échalottes farcies coq-au-vin, chimichurri
38

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

SHEZIF

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

LA FATTOUSH V1

Cucumbers, tomatoes, feta,
croûtons, labaneh, pumpkin seeds, sumac
18

CHICKEN LIVERS

Caramelized onions,
soft boiled egg, silan, hallah
20

PETIT FOUR DE SVET

Sashimi, beetroot, labaneh,
citrus, blackberries coulis
26

BIM BAM

Corn ribs, corn aioli and gorgonzola
18

URSULA

Octopus, okra, figs,
burnt tzatziki, coriander
27

POLENTA MAHNEYUDA

Mushrooms, asparagus, parmesan
truffle oil
17

MAINS

KEBAB

Lamb, lachoch,
vini-chawarma, pickles
22

MESACHEN

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

RISOTTO PTITIM

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

BARBARA

Seabass, potatoes and grape
leaves gratin, spices
34

COQ-LETTES AU VIN

Lamb chops, stuffed shallots
coq-au-vin, chimichurri
38

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.