



Entrée + Plat / Plat + Dessert 35€  
Entrée + Plat + Dessert 40€

OCTOBRE 2024  
DEJEUNER

## PAINS

FRENAVON  
Tahini, zhug, tomates brûlées  
9

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

## ENTRÉES

BIM-BAM  
Côtelettes de maïs, aïoli maïs  
et gorgonzola  
15

POLENTA MACHNEYUDA  
Champignons, asperges, parmesan,  
huile de truffe  
14

SHEZIF  
Tartare de poisson, prunes, poivre séché,  
harissa, ciboulette, beurre noisette, zaatar,  
labneh  
22

PINKY SWEAR  
Poulpe, okra, zhug, figues  
18

PETIT FOUR DE SVET  
Sashimi, betteraves, labaneh,  
agrumes, coulis de mûres  
22

## PLATS

MESACHEN  
Keftas de poulet, crêpe, mahluta, trigourt,  
sumac onions, herbes fraîches  
25

LA FATTOUSH V1  
Concombres, tomates, fêta, crôtons,  
labaneh, sumac, graines de citrouille  
24

COQ-LETTES AU VIN (+5)  
Côtelettes d'agneau,  
échalottes farcies coq-au-vin,  
chimichuri  
29

BARBARA  
Bar, artichauts, fèves, agrumes,  
épices  
26

RISOTTO  
Oseille, poutargue, parmesan,  
poivre noir, jaune d'oeuf  
24

## DESSERTS

CLAFOUTIS  
Prunes, eau de rose, chantilly de malabi  
16

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

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

## VINS AU VERRE

### BULLES

Grèce · Amyneto · Rose · La Bulle De Tomer 12  
France · Champagne · Bonnet Gilmer · Blanc de blanc 21

### ROSÉ

France · Gard · Scamandre · 2021 11

### VINS BLANCS

Lebanon · Ksara Merhwa · 2021 10  
Corse · Rocc Azura Mondange · 2022 12  
Israël · Haute Judée · White Tulip · 2022 19

### VINS ROUGES

Rhône · Costières De Nimes · Scamandre · Hortense 2022 11  
Italy · Sicily · Nerro Avola · 2021 14  
Israël · Galilée Tulip Syrah · 2021 25

Menu par chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Antoine, Shayan, Svet, Oran, Matteo, Daniel, Rasa, Sofiane, Jasmine, 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 d'Union européenne (France, Allemagne, Royaume-uni, Belgique & Irlande)

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.



Starter + Main / Main + Dessert 35€  
Starter + Main + Dessert 40€

OCTOBER 2024  
LUNCH

## BREAD

FRENAVON  
Tahini, zhug, burnt tomatoes  
9

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

## STARTERS

BIM-BAM  
Corn ribs, corn aioli and gorgonzola  
15

PETIT FOUR DE SVET  
Sashimi, beetroots, labaneh,  
citrus, blackberries coulis  
22

SHEZIF  
Fish tartare, plums, dry pepper, harissa,  
chives, brown butter, zaatar, labaneh  
22

POLENTA MACHNEYUDA  
Mushrooms, asparagus, parmesan,  
truffle oil  
14

PINKY SWEAR  
Octopus, okra, zhug, figs  
18

## MAINS

MESACHEN  
Chicken keftas, crêpe, mahluta, trigourt,  
sumac onions, fresh herbs  
25

LA FATTOUSH V1  
Cucumbers, tomatoes, feta,  
croûtons, labaneh, pumpkin seeds, sumac  
24

COQ-LETTES AU VIN (+5)  
Lamb chops,  
stuffed shallots coq-au-vin, chimichuri  
29

BARBARA  
Seabass, artichokes, broad beans,  
lemon, spices  
26

RISOTTO  
Sorrel, bottarge, parmesan,  
black pepper, egg yolk  
24

## DESSERTS

CLAFOUTIS  
Plums, rose water, whipped malabi cream  
16

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

BENIMOUSSE  
Chocolate, olive oil, sea salt  
16

---

## WINE BY THE GLASS

### BUBBLES

Grèce · Amyneto · Rose · La Bulle De Tomer 12  
France · Champagne · Bonnet Gilmer · Blanc de blanc 21

### ROSÉ

France · Gard · Scamandre · 2021 11

### WHITE WINE

Lebanon · Ksara Merhwa · 2021 10  
Corse · Rocc Azura Mondange · 2022 12  
Israël · Haute Judée · White Tulip · 2022 19

### RED WINE

Rhône · Costières De Nimes · Scamandre · Hortense ·  
2022 11  
Italy · Sicily · Nerro Avola · 2021 14  
Israël Galilée · Tulip Syrah · 2021 25

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 the EU (France, Germany, UK, Belgium and Ireland)  
Please let us know of any allergies, intolerances or special dietary requirements. An allergen map is available.