

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

URSULA

Poulpe, gombo, figues,
tzatziki fumé, coriandre
27

LA FATTOUSH V1

Concombres, tomates, féta, croûtons,
labaneh, graines de citrouille, sumac
18

TARTARE MANSAFF

Pignons, ayran, confiture d'oignon
et baharat, crispy freekeh, laffa
28

BIM BAM

Cotelêttes de maïs, aioli de maïs et
gorgonzola
18

PETIT FOUR DE SVET

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

POLENTA MAHNEYUDA

Champignons, asperges, parmesan,
huile de truffe
17

P L A T S

MESACHEN

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

RISOTTO PTITIM

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

BONE-MARROWCO

Ragoût de joue de boeuf à la
marocaine, pickles, hallah brûlée
38

COQ-LETTES AU VIN

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

BARBARA

Bar, gratin de pomme de terre et
feuilles de vigne, épices, beurre
blanc, shifka
34

D E S S E R T S

BENIMOUSSE

Chocolat, huile d'olive, fleur de sel
16

PANEK OTA

Crème fraîche, citron vert, yaourt, miel,
huile d'olive, crumble d'amandes
14

TAPUZINA

Crème d'orange, crumble de noisettes,
orange sanguines déshydratées, zaatar
16

Menu par chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Antoine, Svet, Shayan, Jasmine, Lula, Matteo, 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

URSULA

Octopus, okra, figs,
burnt tzatziki, coriander
27

LA FATTOUSH V1

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

TARTARE MANSAFF

Lamb, pine nuts, onion baharat jam, crispy
freekeh, laffa
28

BIM BAM

Corn ribs, corn aioli and gorgonzola
18

PETIT FOUR DE SVET

Sashimi, beetroot, labaneh,
citrus, blackberries coulis
26

POLENTA MAHNEYUDA

Mushrooms, asparagus, parmesan
truffle oil
17

MAINS

MESACHEN

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

BONE-MARROWCO

Moroccan beef cheek stew, pickles,
burnt hallah
38

RISOTTO PTITIM

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

COQ-LETTES AU VIN

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

BARBARA

Seabass, potatoes and grape leaves
gratin, spices, beurre blanc, shifka
34

DESSERTS

BENIMOUSSE

Chocolate, olive oil, sea salt
16

PANEK OTA

Cream, Lime, yogurt, honey, olive oil,
Almond crumble
14

TAPUZINA

Orange cremeux, hazelnut streusel,
dryblood oranges, zaatar
16

Menu by chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Antoine, Svet, Shayan, Jasmine, Lula,w Matteo, 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.