



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

NOVEMBRE 2024
DEJEUNER

PAI NS

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

PINKY SWEAR
Poulpe, okra, zhug, figues
18

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

PLATS

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

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

FILET DE BOEUF (+5)
Chou rave, chimichuri, demi-glace
38

BARBARA
Bar, artichauts, fèves, agrumes,
épices
26

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

DESSERTS

PANEK OTA
Crème fraîche, citron vert, yaourt, miel,
huile d'olives, crumble d'amandes
12

BENIMOUSSE
Chocolat, huile d'olive, fleur de sel
14

VINS AU VERRE

BULLES

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

ROSÉ

Israël · Maïa winery · Mare Pink · 2022 16

VINS BLANCS

Lebanon · Ksara Merhwa · 2021 10
France · Rhône · Vin de France · Stella Ducit · Domaine
Isabelle Ferando · 2023 14
Israël · Haute Judée · White Tulip · 2022 19

VINS ROUGES

Rhône · Costières De Nimes · Scamandre · Hortense · 2022 11
Romania · Lechtinia · Lechburg · Fetesca Neagra · 2022 15
Israël · Galilée Tulip Syrah · 2021 25

Menu par chef Assaf Granit & Zohar Sasson

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

NOVEMBER 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

POLENTA MACHNEYUDA
Mushrooms, asparagus, parmesan,
truffle oil
14

PINKY SWEAR
Octopus, okra, zhug, figs
18

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

MAINS

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

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

BEEF FILET (+5)
Kohlrabi, chimichuri, demi-glace
38

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

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

DESSERTS

PANEK OTA
Cream, Lime, yogurt, honey, olive oil,
Almond crumble
12

BENIMOUSSE
Chocolate, olive oil, sea salt
14

WINE BY THE GLASS

BUBBLES

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

ROSÉ

Israël · Maïa winery · Mare Pink · 2022 16

WHITE WINE

Lebanon · Ksara Merhwa · 2021 10
France · Rhône · Vin de France · Stella Ducit · Domaine
Isabelle Ferando · 2023 14
Israël · Haute Judée · White Tulip · 2022 19

RED WINE

Rhône-Costières De Nimes-Scamandre-Hortense ·2022 11
Romania ·Lechtinia ·Lechburg · Fetesca Neagra ·2022 15
Israël Galilée · Tulip Syrah · 2021 25

Menu by chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Antoine, Svet, Shayan, Jasmine, Lula, Matteo, Daniel, Sofiane, Lenny, Léa, Kay, Renia, Charles, Aloum, Shablou, Haider, Yagouba, Fodić, 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.