

PAINS

FRENAVON

Tahini, zhug, tomates brûlées
10

PLATE FOR THE BRAVE

Piments frits & fermentés, harissa,
zhug
5

KUBANA

Tahini, zhug, tomates brûlées
11

ENTRÉES

SWEET BREAD

Ris de veau, gombo, kaki,
tzatziki fumé, coriandre
41

LA FATTOUSH

Concombres, tomates, féta, croûtons,
labaneh, graines de courges, sumac
21

BIM BAM

côtelettes de maïs, aioli de maïs et
gorgonzola
18

PETIT FOUR DE SVET

Sashimi, betteraves, labaneh,
agrumes, coulis de mûres
27

BISH BASH

Tartare de sériole, fenouil, agrumes,
pignons de pin
28

POLENTA MAHNEYUDA

Champignons, parmesan,
huile de truffe
19

PLATS

MESACHEN

Keftas de poulet, crêpe, mahluta,
trigourt, oignons sumac, herbes fraîches
34

BONE-MARROWCO

Ragoût de joue de boeuf à la
marocaine, pickles, hallah brulée
41

BARBARA

Bar, risotto ptitim, épinards, beurre
de zhug
38

VALSE AVEC BASHIR

Shishbarak, blettes, harissa, citron confit,
beurre blanc, shifka
29

SHIPUD

Onglet, gratin de pommes de terre
et feuilles de vigne, sauce au poivre
38

DESSERTS

BENIMOUSSE

Chocolat, huile d'olive, fleur de sel
16

PANEK OTA

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

SHELZIA

Pommes, cannelle, cardamome,
gingembre, labaneh, pâte feuilletée
16

TAPUZINA

Crème d'orange, crumble de noisettes,
oranges sanguines déshydratées, zaatar
15

Menu par chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Antoine, Shayan, Jasmine, Lula, Svet, Udi, Sofiane, Lenny, Léa, Avi on, Luca, Calvin, Ori, Kay, Renia, Charles, Aloum, Shablou, Haider, Yagouba, Fodié, Arif, Mama, Goni, Lucie, Cédric, Emilie, Zohar, Jess, Gavri, Daniel, Shachar, Maxime, Antoine, Clement, Traore, Jo, Jallal, Mukhtar, Tomer & Dan

Nos viandes sont originaires d'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
10

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

KUBANA
Tahini, zhug, burnt tomatoes
11

STARTERS

SWEET BREAD
Sweetbread, okra, persimmon,
burnt tzatziki, coriander
41

LA FATTOUSH
Cucumbers, tomatoes, feta,
croûtons, labaneh, pumpkin seeds, sumac
21

BIM BAM
Corn ribs, corn aioli and gorgonzola
18

PETIT FOUR DE SVET
Sashimi, beetroot, labaneh,
citrus, blackberries coulis
27

BISH BASH
Yellowtail tartare, fennel, citrus,
pine nuts
28

POLENTA MAHNEYUDA
Mushrooms, parmesan,
truffle oil
19

MAINS

MESACHEN
Chicken keftas, crêpe, mahluta,
trigourt, sumac onions, fresh herbs
34

BONE-MARROWCO
Moroccan beef cheek stew, pickles,
burnt hallah
41

VALSE WITH BASHIR
Shishbarak, chards, harissa, preserved
lemon, beurre blanc, shifka
29

BARBARA
Seabass, risotto ptitim, spinach, butter
of zhug
38

SHIPUD
Striploin, potatoes and grape leaves
gratin, pepper sauce
38

DESSERTS

PANEK OTA
Cream, lime, yogurt, honey, olive oil,
Almond crumble
14

BENIMOUSSE
Chocolate, olive oil, sea salt
16

TAPUZINA
Orange cream, hazelnut crumble, dry
blood oranges, zaatar
15

SHELZIA
Apples, cinnamon, cardamom, ginger,
labneh, puff pastry
16

Menu by chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Antoine, Shayan, Jasmine, Lula, Svet, Udi, Sofiane, Lenny, Léa, Avi on, Luca, Calvin, Ori, Kay, Renia, Charles, Aloum, Shablou, Haider, Yagouba, Fodié, Arif, Mama, Goni, Lucie, Cédric, Emilie, Zohar, Jess, Gavri, Daniel, Shachar, Maxime, Antoine, Clement, Traore, Jo, Jallal, Mukhtar, Tomer & Dan

Our meats are sourced 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.