

MENU 72€ POUR LES GRANDS

35€ POUR LES PETITS (5 A 12 ANS) · GRATUIT POUR LES GLOUTONS DE MOINS DE 5 ANS

Une sélection généreuse d'entrées servies directement sur votre table & à volonté au comptoir
Un plat au choix par personne & des boissons chaudes et jus de fruits volenté

LE KAPARA SHOW

(SUR LA TABLE)

Hallah & dips · Tahini, ail confit, crème fraîche, tomates & zhug

Fattoush · Concombres, tomates, feta, sumac

Bish Bash · Fenouil, orange, olives de kalamata

Pastrami · Moutarde au ras el hanout

Bim Bam · Côtelettes de maïs, aioli de gorgonzola

Burekas · Epinards, feta, oeufs

Yaprah · Feuilles de vigne farcies, tahini, yaourt

Sashimi · Daurade, tzatziki

A LA CARTE

Hallah Schnitzel · Poulet frit, aubergines, matbucha, coriandre

Fish Kebab · Shawarma de poisson, semoule, carottes, pois-chiches, cumin

Shipud · Brochette de poulet, okra, artichauts, tomates & olives

Shakshuka · Shakshuka verte, oeuf poché, comté

Pour les petits & les gloutons · Schnitzel, frites

SUR NOTRE COMPTOIR

Fromages · Desserts · Fruits frais & rotis · Céréales & Bar à fruits secs

VINS AU VERRE

BULLES

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

ROSÉ

Israël · Maïa winery · Mare Pink · 2022 16

VIN BLANC

 Liban · Bekaa · Ksara Merhwa · 2022 10
France · IGP Gard · Scamandre · Terrasse d'Hortens · 2023 14
Israël · Galilée · Ya'acov Oryah · Queen of Heart · 2023 26

VIN ROUGE

 Grèce · Naoussa · Vaeni · Xinomavro · 2021 10
Israël · Negev · Pinto · Wadi Shualim · 2023 15
France · Rhône · Yann Chave · Crozes Hermitage · 2023 18

Menu by chef Assaf Granit & Zohar Sasson

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

Net prices in euros- Taxes and services included.

MENU 72€ FOR THE BIG ONES

35€ FOR THE KIDS (5 TO 12 ANS) · FREE FOR THE LITTLE FOODIES UNDER 5 YEARS OLD

A generous selection of starters served directly to your table & one main dish per person
An assortment of desserts and sweets at the counter & unlimited hot drinks and fruit juices

THE KAPARA SHOW

(ON THE TABLE)

Hallah & dips · Tahini, garlic confit, fresh cream, tomatoes & zhug
Fattoush · Cucumbers, tomatoes, feta, sumac
Bish Bash · Fennel, orange, kalamata olives
Pastrami · Ras el hanout mustard
Bim Bam · Corn ribs, gorgonzola aioli
Burekas · Spinach, feta, eggs
Yaprah · Stuffed vine leave, tahini, yogurt
Sashimi · Seabream, tzatziki

A LA CARTE

Hallah Schnitzel · Fried chicken, eggplants, matbucha, coriander
Fish Kebab · Fish shawarma, semolina, carrots, cheak peas, cumin
Shipud · Chicken skewer, okra, artichokes, tomatoes & olives
Shakshuka · Green shakshuka, poached egg, comté cheese

For the kids & little foodies · Schnitzel, fries

ON OUR COUNTER

Cheeses · Desserts · Fresh fruits & roasted · Cereals & Nuts bar

WINES BY THE GLASS

BUBBLE

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

ROSÉ WINE

Israël · Maïa winery · Mare Pink · 2022 16

WHITE WINE

Liban · Bekaa · Ksara Merhwa · 2022 10
France · IGP Gard · Scamandre · Terrasse d'Hortens · 2023 14
Israël · Galilée · Ya'acov Oryah · Queen of Heart · 2023 26

RED WINE

Grèce · Naoussa · Vaeni · Xinomavro · 2021 10
Israël · Negev · Pinto · Wadi Shualim · 2023 15
France · Rhône · Yann Chave · Crozes Hermitage · 2023 18

Menu by chef Assaf Granit & Zohar Sasson

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

Net prices in euros- Taxes and services included.