



AVRIL 2025  
DÎNER

## PAINS

### FRENAVON

Tahini, zhug, tomates brûlées  
10

### PLATE FOR THE BRAVE

Piments frits & fermentés, harissa,  
zhug  
5

### KUBANA

Tahini, zhug, tomates brûlées  
11

## ENTRÉES

### URSULA

Calamars, gombo, tzatziki fumé, coriandre  
28

### LA FATTOUSH

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

### BIM BAM

Côtelettes de maïs, aioli de maïs &  
gorgonzola  
18

### PETIT FOUR DE SVET

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

### MADAME ROSE

Tartare de poisson, radis, za'atar  
frais, pignons de pin,  
huile d'harissa  
28

### POLENTA MAHNEYUDA

Champignons, tuile de parmesan &  
nora, 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 brûlée  
41

### SHIPUD

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

### BARBARA

Daurade, risotto pitim, panais,  
épinards, beurre de zhug  
38

### VALSE AVEC BASHIR

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

## DESSERTS

### BENIMOUSSE

Chocolat, huile d'olive, sel de maldon  
16

### PANEK OTA

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

### TAPUZINA

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

### Menu par chef Assaf Granit & Zohar Sasson

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

**URSULA**  
Calamary, okra, burnt tzatziki, coriander  
28

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

**BIM BAM**  
Corn ribs, corn aioli & gorgonzola  
18

**PETIT FOUR DE SVET**  
Sashimi, beetroots, labaneh,  
citrus, blackberries coulis  
27

**MADAME ROSE**  
Fish tartare, radish, fresh za'atar,  
pine nuts, harissa oil  
28

**POLENTA MAHNEYUDA**  
Mushrooms, parmesan and nora  
tuile, 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

**BARBARA**  
Seabream, risotto ptitim, parsnip,  
spinach, butter of zhug  
38

**SHIPUD**  
Striploin, potatoes and vine leaves  
gratin, bell peppers, pepper sauce  
38

**VALSE WITH BASHIR**  
Shishbarak, swisschards, harissa,  
cured lemon, beurre blanc, shifka  
29

## DESSERTS

**PANEK OTA**  
Cream, lime, yogurt, honey, olive oil,  
almonds crumble  
14

**BENIMOUSSE**  
Chocolate, olive oil, maladon salt  
16

**TAPUZINA**  
Orange cream, hazelnuts crumble,  
dry blood oranges, zaatar  
15

Menu by chef Assaf Granit & Zohar Sasson

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