



## BREADS

### FRENAVON

Tahini, zhug, burnt tomatoes  
10

### PLATE FOR THE BRAVE

Fried & fermented chilis, harissa,  
zhug  
5

### KUBANA

Tahini, zhug, burnt tomatoes  
11

## STARTERS

### LA FATTOUSH

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

### SEA PEARL

Artichoke heart stuffed with fish  
kebab, fava beans, herbs, lemon butter  
19

### TOUTES

Yellowtail ceviche, peas,  
strawberry gazpacho, doa nuts  
28

### POLENTA MAHNEYUDA

Mushrooms, parmesan and nora  
tuile, truffle oil  
19

### MADAME ROSE

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

### BIM BAM

Corn ribs, corn aioli & gorgonzola  
18

### PETIT FOUR DE SVET

Sashimi, beetroots, labaneh,  
citrus, blackberries coulis  
27

## MAINS

### MISH MISH

Shishbarak stuffed with meat and  
dried fruit ragout, ricotta and beef  
stoke  
32

### MESACHEN

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

### WHERE IS THE LOVE

Octopus tentacle, black eyed pea  
mesabaha, red onion, garlic shug &  
celeri  
30

### 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, swiss chards, harissa,  
cured lemon, labaneh & mint  
28

## DESSERTS

### BENIMOUSSE

Chocolate, olive oil, maladon salt  
16

### PANEK OTA

Cream, lime, yogurt, honey, olive oil,  
almonds crumble  
14

### TAPUZINA

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

### RIO DE JERUS

Vanilla riola, Jerusalem artichoke  
caramel, crispy freekeh and doa  
15

Menu by chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Zohar, Lee, Svet, Shayan, Jasmine, Udi, Sofiane, Lenny, Avi on, Antoine, Luca, Eva, Marvin, Renia, Laurine, Charles, Aloum, Shablou, Haider, Yagouba, Fodjé, Arif, Mama, Harouna, Lucie, Cédric, Axel, Jess, Gavri, Daniel, Shachar, Maxime, Clement, Eden, Messiah, 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.



MAI 2025  
DÎNER

## PAI N S

### FRENAVON

Tahini, zhug, tomates brûlées  
10

### PLATE FOR THE BRAVE

Piments frits & fermentés, harissa,  
zhug  
5

### KUBANA

Tahini, zhug, tomates brûlées  
11

## E N T R É E S

### LA FATTOUSH

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

### SEA PEARL

Coeur d'artichaut farci au kebab de  
poisson, fèves, herbes et beurre citronné  
19

### TOUTES

Ceviche de sériole, petits pois,  
gaspacho de fraise, doa et noix  
28

### POLENTA MAHNEYUDA

Champignons, tuile de parmesan &  
nora, huile de truffe  
19

### MADAME ROSE

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

### BIM BAM

Côtelettes de maïs, aioli de maïs &  
gorgonzola  
18

### PETIT FOUR DE SVET

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

## P L A T S

### MISH MISH

Shishbarak farcie au ragoût de viande  
et fruits secs, ricotta et joue de  
boeuf  
32

### MESACHEN

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

### WHERE IS THE LOVE

Tentacule de poulpe, mesabaha  
d'haricot cornille, oignon rouge, ail,  
shug & celeri  
30

### BONE-MARROWCO

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

### BARBARA

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

### SHIPUD

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

### VALSE AVEC BASHIR

Shishbarak, blettes, harissa,  
citron confit, labaneh & menthe  
28

## D E S S E R T S

### 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

### RIO DE JERUS

Riz au lait à la vanille, caramel d'artichaut  
de Jerusalem, freekeh crispy & duqqah  
15

### Menu par chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Zohar, Lee, Svet, Shayan, Jasmine, Udi, Sofiane, Lenny, Avi on, Antoine, Luca, Eva, Marvin, Renia, Charles, Aloum, Shablou, Haider, Yagouba, Fodié, Arif, Mama, Harouna, Lucie, Cédric, Axel, Jess, Gavri, Daniel, Shachar, Maxime, Clement, Eden, Messiah, 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.