



Starter + Main / Main + Dessert 35€
Starter + Main + Dessert 40€

MAY 2025
LUNCH

B R E A D

FRENAVON
Tahini, zhug, burnt tomatoes
10

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

S T A R T E R S

WHERE IS THE LOVE
Octopus tentacle, black eyed pea me-
sabaha, red onion, garlic shug & celeri
18

BIM-BAM
Corn ribs, corn aioli & gorgonzola
15

POLENTA MACHNEYUDA
Mushrooms, parmesan & nora tuile,
truffle oil
14

SPECIAL STARTER OF THE DAY
22

MADAME ROSE
Fish tartare, radish, fresh za'atar, pine
nuts, harissa oil
22

M A I N S

MESACHEN
Chicken keftas, crêpe, mahluta,
trigourt, sumac onions, fresh herbs
26

SPECIAL OF THE DAY
28

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

BARBARA
Seabream, artichokes,
lemon, spices
26

BEEF STRIPLOIN (+5)
Kohlrabi, chimichuri, pepper sauce
38

RISOTTO
Spinach, bottarga, parmesan,
black pepper, egg yolk
25

D E S S E R T S

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

BENIMOUSSE
Chocolate, olive oil, maladon salt
14

W I N E B Y T H E G L A S S

S P A R K L I N G

Greece · Amynteo · Rosé · La Bulle de Tomer · NM 12
France · Champagne · Blanc · Bonnet Gilmert ·
La Réserve Blanc de Blancs · NM 21

W H I T E W I N E

Lebanon · Bekaa · Ksara · Merhwa · 2023 10
France · Rhône · VDF · Isabelle Ferrando ·
Stella Ducit · 2024 14
Israel · Galilee · Ya'acov Oryah · Queen of Hearts · 2023 26

R O S É

Israël · Plaines Côtières · Maia · Mare Pink · 2022 16

R E D W I N E

Grèce · Naoussa · Vaeni · Xinomavro · 2021 10
Israël · Negev · Pinto · Wadi Shualim · 2022 15
France · Rhône · Yann Chave ·
Crozes Hermitage · 2023 18

W I N E W I T H O U T A L C O H O L

France · Aubert et Mathieu · Kisume Rose Bulles · NM 9
France · Moderato · Sauvignon Blanc-Colombard · NM 9
France · Divin · Pinot Noir · NM 9

Menu by chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Zohar, Lee, Svet, Shayan, Jasmine, Udi, Sofiane, Lenny, Avi on, Antoine, Luca, Eva, Renia, Laurine, 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

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.



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

MAI 2025
DEJEUNER

PAI NS

FRENAVON

Tahini, zhug, tomates brûlées
10

PLATE FOR THE BRAVE

Piments frits & fermentés, harissa, zhug
5

ENTRÉES

WHERE IS THE LOVE

Tentacule de poulpe, mesabaha
d'haricot cornille, oignon rouge, ail,
shug & celeri
18

BIM-BAM

Côtelettes de maïs, aioli
maïs & gorgonzola
15

POLENTA MACHNEYUDA

Champignons, tuile de parmesan
& nora, huile de truffe
14

ENTREE DU JOUR

22

MADAME ROSE

Tartare de poisson, radis, za'atar
frais, pignons de pin, ciboulette,
l'huile d'harissa, citron vert
22

PLATS

MESACHEN

Keftas de poulet, crêpe, mahluta, trigourt,
onignons au sumac, herbes fraîches
26

LA FATTOUSH

Concombres, tomates, fêta, croûtons,
labaneh, sumac, graines de courges
24

ONGLET DE BOEUF (+5)

Chou rave, chimichuri, sauce poivre
38

BARBARA

Daurade, artichauts, agrumes,
épices
26

PLAT DU JOUR

28

RISOTTO

Epinards, poutargue, parmesan,
poivre noir, jaune d'oeuf
25

DESSERTS

PANEK OTA

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

BENIMOUSSE

Chocolat, huile d'olive, sel de maldon
14

VINS AU VERRE

PÉTILLANT

Grèce · Amynteo · Rosé · La Bulle de Tomer · NM 12
France · Champagne · Blanc · Bonnet Gilmert · La Réserve
Blanc de Blancs · NM 21

VINS BLANCS

Liban · Bekaa · Ksara · Merhwa · 2023 10
France · Rhône · VDF · Isabelle Ferrando ·
Stella Ducit · 2024 14
Israël · Galilée · Ya'acov Oryah · Queen of Hearts · 2023 26

ROSÉ

Israël · Plaines Côtières · Maia · Mare Pink · 2022 16

VINS ROUGES

Grèce · Naoussa · Vaeni · Xinomavro · 2021 10
Israël · Negev · Pinto · Wadi Shualim · 2022 15
France · Rhône · Yann Chave ·
Crozes Hermitage · 2023 18

VINS SANS ALCOOL

France · Aubert et Mathieu · Kisume Rose Bulles · NM 9
France · Moderato · Sauvignon Blanc-Colombard · NM 9
France · Divin · Pinot Noir · NM 9

Menu par chef Assaf Granit & Zohar Sasson

Famille: Zohar, Lee, Svet, Shayan, Jasmine, Udi, Sofiane, Lenny, Avi on, Antoine, Luca, Eva, Renia, Laurine, 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'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.