

MEZZE / SMALL PLATES TO SHARE

NOUS RECOMMANDONS 3 MEZZE POUR 2 PERSONNES

WE RECOMMEND 3 PLATES FOR 2 PEOPLE

DEMANDEZ VOTRE POT DE HARISSA / HARISSA HOT SAUCE OPTION ON SIDE

BABA GHANOUSCH - SAUCE TAHINI BIO 15 €

Caviar d'aubergines fumées, Tahini bio et grenade, chips de pita
Smoked eggplant, organic Tahini spread and pomegranate, pita chips
VEGAN - GLUTEN FREE OPTION WITH ORGANIC BLUE CORN CHIPS

SALADE DE KALE 16 €

Kale, tomate, avocat, olive kalamata, bacon croustillant, sauce César
Kale salad, tomato, avocado, kalamata olives, crunchy bacon, ceasar dressing

POULPE GRILLÉ 17 €

Salade de poulpe grillé à la méditerranéenne
Mediterranean grilled octopus salad

TRLOGIE DE HOUMOUS 15 €

Trio de houmous au Tahini bio, menthe, tomates séchées et chips de pita
Trio of organic Tahini hummus, fresh mint and sun-dried tomato, pita chips
VEGAN - GLUTEN FREE OPTION WITH ORGANIC BLUE CORN CHIPS

FALAFEL WRAP 15 €

Wrap de boulette de pois chiche, persil, sauce tahini et houmous bio
Chickpea croquette wrap, parsley, organic Tahini and hummus sauce

MOZZARELLA BURRATINA 17 €

Burratina, gressin au romarin, pignons et basilic
Burratina cheese served with rosemary grissini, pine nuts, basil

SALADE DE FETA FATTOUCH 16 €

Épinards, fromage feta, tomate, concombre, sumac, ail, menthe
Spinach, feta cheese, tomato, cucumber, sumac, garlic, mint
VEGAN OPTION WITHOUT FETA

CARPACCIO DE POISSON LOCAL 16 €

Poisson local cru aux fleurs de câpres et citron caviar
Raw local fish carpaccio with capers and lemon caviar

AVOCAT À LA MÉDITERRANÉENNE 14 €

Écrasé d'avocat, olive kalamata, sumac, tomate, oignon, coriandre
Avocado dip with kalamata olives, sumac, tomato, onion, coriander

BOULETTE KEFTA 17 €

Boulette de boeuf fermier et d'agneau, sauce au yaourt Grec à la menthe
Grass fed meatballs made with beef & lamb, served with Greek yogurt fresh mint

SALADE DE TABOULÉ 16 €

Taboulé de persil, menthe, oignon, tomate, concombre et quinoa Bio
Mint and parsley tabbouleh salad with onion, tomato, cucumber and organic quinoa

CROUSTILLANT DE POULET FERMIER - SAUCE TOMATE CORIANDRE ET HARISSA 17 €

Aiguillette de poulet croustillante, sauce tomate à la coriandre et harissa
Crunchy free range chicken filet, with coriander & harissa tomato sauce

MAN'OUCHÉ AU FROMAGE AU ZAATAR 12 € / AUX TRUFFES 14 €

Fromage Libanais grillé sur une fine tranche de pain avec noodles de concombre
Grilled lebanese cheese on flatbread with cucumber noodles, option of Zaatar or Truffles

PLATEAU DE DÉGUSTATION POUR 2 PERSONNES 40 €

Falafel wrap, Baba Ghanousch, Écrasé d'Avocat, Houmous, Man'ouché, Labné
Mezze Tasting Platter For 2 People - Falafel Wrap, Baba Ghanousch, Avocado Dip, Hummus, Grilled Lebanese Cheese, Labneh strained yogurt dip

PLATS / MAIN COURSES

FETTUCCINE ALFREDO, À LA TRUFFE NOIRE 32 €

Black Truffle Fettucine Alfredo

GLUTEN FREE OPTION

RISOTTO DE SEICHES À LA MÉDITERRANÉENNE (TOMATES CERISES, AIL, PERSIL ET PIMENT DOUX) 30 €

Mediterranean Cuttlefish Risotto with Tomatoes, Garlic Parsley and Chili Flakes

BROCHETTE DE KEFTA DE BOEUF FERMIER ET D'AGNEAU, CAROTTE CONFITE À LA CORIANDRE, TABOULÉ 36 €

French Grass Fed Beef & Lamb Kefta Skewer, served with Tabbouleh Salad and Coriander Confit Carrot

DEMANDEZ VOTRE POT DE HARISSA / HARISSA HOT SAUCE OPTION ON SIDE

ZOODLES, SPAGHETTIS DE COURGETTE BIO, PESTO DE BASILIC FRAIS ET NOIX SERVIS TIÈDE AVEC CRÉVETTES OU POULET GRILLÉ AU CHOIX 32 €

Organic Zucchini Noodles in fresh basil and walnuts pesto, served Lukewarm with Grilled Wild Shrimps or Organic Grilled Chicken
OPTION VÉGÉTARIENNE AVEC LÉGUMES - VEGETARIAN OPTION WITH VEGETABLES 28 €

PAVÉ DE MAHI-MAHI, RATATOUILLE SICILIENNE ET QUINOA BIO, SAUCE VIERGE MÉDITERRANÉENNE 32 €

Roasted filet of local Mahi-Mahi, with Sicilian Ratatouille, Organic Quinoa and Mediterranean Sauce

PACCHERI À LA LANGOUSTE ET AU FROMAGE PECORINO 36 €

Local Lobster Paccheri Pasta with Pecorino Cheese

GLUTEN FREE OPTION WITH FETTUCCINI PASTA

MOULES À LA BRASUCADE, ACCOMPAGNÉES DE FRIJES 30 €

Mussels « Chef's Family Recipe », served with French Fries

LANGOUSTE LOCALE GRILLÉE AU BEURRE D'HARISSA OU PIMENT VÉGÉTARIEN, RIZ SAUVAGE BIO ET POIVRONS MARINÉS 48 €

Grilled Local Lobster with Spicy Harissa Butter sauce or Mild Chili Butter sauce served with Organic Wild Rice and Marinated Red Pepper

COUSCOUS AU QUINOA 36 €

Légumes avec choix de Kefta boules, Mahi ou Végétarien 32 €
Couscous with Quinoa, Vegetables and choice of Kefta meatballs, Local Mahi Fish or Vegetarian 32 €

GLUTEN FREE

FILET DE BOEUF PÔELÉ ET LÉGUMES GRILLÉS SERVIT AU CHOIX NATURE 45 €, AVEC
BEURRE DE TRUFFE 49 €, FOIE GRAS PÔELÉ 53 € OU BEURRE DE CAVIAR 59 €
Beef Filet with Grilled Vegetables. Topped with choice of Sea Salt 45 €, Truffle Butter 49 €, Pan Seared Foie Gras 53 € or Caviar Butter 59 €

