










## sélection de grands jambons

PATA NEGRA   100G	19
IBAĬAMA   100G	19
CECINA DE GALICE   100G	17
SAUCISSON IBÉRIQUE   100G	12
ASSORTIMENT   200G	32

## mezzés à partager

(nous vous conseillons 2 à 3 mezzés par personne)

TAPENADE OLIVES DE KALAMATA (90g)   PAIN CHALLAH 	8
AUBERGINE À LA FLAMME   SAUCE VIERGE  	8
FRITTO D'HALLOUMI   HARISSA MAISON  (5 pièces)	14
GUACAMOLE À PRÉPARER SOI-MÊME   CHIPS DE MAÏS  	12
LABNEH MAISON   PAIN CHALLAH  tomates cerises rôties, basilic, zaatar	12
PISSALADIÈRE AUX OIGNONS DOUX   OLIVES	9
CROQUETAS AU CHORIZO DOUX (5 pièces)	15
STRACCIATELLA   boutargue râpée Maison Kaviari	14
CALAMARS FRIT   CRÈME D'AIL (12 pièces)	14
CREVETTES PANKO (6 pièces) sauce coriandre et miel	14
SUPPL. PAIN CHALLAH PÂTISSERIE DE CHARTRES	3
SUPPL. PAIN PITA	2



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

## les plats

<b>TARTARE DE THON</b> 	19
kiwi, coriandre, citron vert, gingembre, pommes allumettes	
<b>FRIED CHICKEN AU ZAATAR</b>	17
crème d'ail noir, pommes de terre croustillantes à l'origan	
<b>KEBAB PULLED PORK</b>	22
pickles d'oignons rouges, tartare de tomates, sauce à l'ail noir, pommes allumettes	
<b>KEBAB D'AGNEAU DE LAIT BASSE TEMPÉRATURE</b>	22
pickles d'oignons rouges, tartare de tomates, sauce à l'ail noir, pommes allumettes	
<b>PETITS FARCIS À LA NIÇOISE</b> 	18
riz parfumé	
<b>SOLOMILLO IBERICO</b>	22
cuisson basse température, jus corsé, pommes de terre croustillantes à l'origan	

## gourmandises

<b>PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS</b>  SOLO / À PARTAGER	12 / 18
sélection de la Ferme Sainte-Suzanne	
<b>BROWNIE NOISETTES   PISTACHES   CAMEL</b>	9
<b>PANNA COTTA   FRAISES   VERVEINE   HIBISCUS</b> 	8
<b>PAVLOVA MANGUE PASSION</b> 	10
<b>BRIOCHE PERDUE OUM ALI</b>	10
raisins secs, cannelle, caramel et glace vanille	
<b>CHURROS   CHOCOLAT CHAUD</b> X6 / X12	9 / 16
<b>GLACE MAISON TURBINÉE MINUTE</b>  1 PARFUM AU CHOIX	10
glace : vanille, pistache ou fleur d'oranger sorbet : fraise verveine ou cacao	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	10
<b>THÉ GOURMAND</b>	11

## snacks

servis jusqu'à 18h

**CLUB SANDWICH LIBANAIS VÉGÉTARIEN | 16** 🌱  
labneh, tomates cerises confites, olives, basilic, grenade  
servi dans un pain pita, pommes allumettes

**CROQUE ITALIEN | 15**  
focaccia, mortadelle, stracciatella, tapenade, basilic  
pommes allumettes

**BELLE SALADE BURRATA | TOMATES CERISES | 17** 🌱 🥄  
fromage de la Ferme Sainte-Suzanne



## menu dégustation | 35/pers

entrée - plat - dessert

AUBERGINE À LA FLAMME OU CALAMARS FRITS

-

**FRIED CHICKEN AU ZAATAR**  
crème d'ail noir, pommes de terre croustillantes à l'origan

ou

**SOLOMILLO IBERICO**  
cuisson basse température, jus corsé, pommes de terre  
croustillantes à l'origan

-

**ASSORTIMENT DE MINIS DESSERTS**  
panna cotta, brownie au chocolat,  
churros et chocolat chaud



## menu enfant | 12

**FRIED CHICKEN | POMMES ALLUMETTES**

-

**GLACE VANILLE OU CHURROS SAUCE CHOCOLAT**