

MENU

LE RESTAURANT

ENTRÉES

SAUMON CADAIF 4 PARTS 16 €
(dans sa robe de cadaif sauce soja)

PIZETTA A LA BOUTARGUE 16 €
(Pain semoule et crème de wasabi)

CARPACCIO DE CŒUR DE BOUTARGUE 25 €
(œuf molet fumé et pickel de radis)

SAUMON GRAVELAX 16 €
Fine tranche de saumon mariné

AILERONS DE POULET CAMELISES 14 €

FALAFEL maison par 8 15 €
(boulettes de pois chiches, sauce sésame)

CHOUX FLEUR ROTI 14 €
(pickels d'oignons rouges, tahini net zaatar)

PATATE DOUCE ROTIE 14 €
(tehina, grenade, coriandre)

AUBERGINE BABAGUANOUCHE 14 €
(caviar d'aubergine fumée à la tehina)

TABOULE LIBANAIS 12 €
(boulgour, tomates, coriandre, aneth, menthe, persil)

HOUMOUS BASSAR 19 €
(purée de pois chiches, viande de bœuf confite)

TEHINA MENTHE PETRIOTS 14 €
(Menthe et champignons)

CASSOLETTE DE CHOUKCHOUKA 14 €
(compoté de tomates, poivrons rouges avec œuf)

TEMPURA DE POISSON 16 €
(beignets de cabillaud)

CROQUANT DE LEGUMES 12 €
(salade, betterave crue, chou rave, fenouil, concombre, colorabi, oignons rouges, noisettes)

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ DE SAISON

FRITES DE PATATE DOUCES

PATES

PUREE DE PATATES DOUCES

LEGUMES CROQUANTS

PLATS NOS POISSONS

DOS CABILLAUD SAUCE VIERGE 29 €

PÄVE DE SAUMON 25 €

PLATS NOS VIANDES

COTE DE BŒUF (2 PERS) 89 €

COTE DE BŒUF 38 €

NOIX D'ENTRECOTE 35 €

ENTRECOTE 32 €

COTES D'AGNEAU 29 €

COTE DE VEAU 38 €

PALERON CONFIT (700g) 45 €

PARGUIT 21 €

ROSBEEF DU CHEF 25 €
(jeunes pousses d'épinards, légumes croquants)

DESSERTS

**MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA
GLACE A LA BOUKHA** 18 €

**GLACE AUX ŒUFS ET ZABAYON
BOUSKOUTOU** 11 €

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 13 €

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON 12 €