



LES PARTAGES

Ici, tout est fait maison.
Notre cuisine a été pensée pour être partagée.

On pas

Comptez 2 à 3 partages par personne.

Pommes Grenailles Confites

8,90

Fondantes et acidulées sur une couche de crème citronnée

Gnocchis Dorés

10,90

Nappés d'un beurre noisette, oignons caramélisés au sumac

Burrata Crémeuse

12,90

Posée sur un lit d'asperges vertes rôties, petits pois sautés

Sucrine Braisée & Halloumi

11,90

Croûte de sésame doré, sauce aux herbes fraîches

Ceviche de dorade

15,90

Un équilibre frais entre le lèche de tigre et un sorbet citron vanillé

Cabillaud Rôti à l'huile d'olive

12,90

Poivrons confits, citron revisité à la méditerranéenne

Suprême de poulet

14,90

La douceur des dattes confites mêlées à l'audace d'un jus corsé

Boeuf de 7h (c'est long, mais si bon !)

15,90

Mijoté et effiloché pour un fondant extrême, yaourt et pickles

Pain pita artisanal, toasté à l'huile d'olive et aux épices

1,50

Si on vous disait que certains ne viennent que pour ça...

*(Afin d'éviter toute consommation à risque,
n'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.)*



VOUS HÉSITEZ À PRENDRE UNE DOUCEUR ?

*Vous êtes
inconscient !*

Fraises Rôties aux épices douces

Labneh (yaourt) crémeux, jus sirupeux

9,90

Mouhalabieh (soufflez un bon coup... et prononcez !)

Panna Cotta onctueuse, cheveux d'ange et pistache

9,90

Yaourt Grec en mousse légère

Crumble aux amandes, citron vif et pignons torréfiés

9,90

Crème chocolat aux Kalamata

Thym, sésame et fleur de sel (clairement notre Banger)

9,90



Boissons chaudes

par Nespresso

Expresso	2.90
Décaféiné	2.90
Macchiato	3
Double expresso	3.20
Café viennois	6

Cappuccino	5.50
Latte macchiato	5.50
Latte macchiato Caramel	5.50
Thé vert Japanese Sencha	5
Thé noir Earl Grey	5

