

## Bar Snacks

### CHALLAH

*crème, tomates*

10

### FRENAVON

*tahini de betterave*

9

### SALADE D'HERBES

*coriandre, persil, raisins, amandes, crème  
de raifort*

17

### TARAMA

*assortiment de tarama, challah  
brulée & tomates*

23

### FOIE HACHE

*foie de volaille, oignons caramélisés,  
poivre noir*

18

### GRAVE-LAKS

*saumon, arak, aneth, pickles de moutarde*

28/38

### HARENG MARINES

*cornichons, échalottes, aneth*

16

### POLENTA CREMEUSE

*champignon  
& parmesan*

19

### SELEK-SVEKLA

*betterave rôtie,  
feta*

16

### CREAMY POLENTA

*mushroom  
& parmesan*

19

### SELEK-SVEKLA

*roasted beetroots, feta,  
horseradish*

16

De 19h à 23h

Menu par chef Assaf Granit & Itamar Gargi

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 sont compris.

## Bar Snacks

### CHALLAH

*fresh cream, tomatoes*

10

### FRENAVON

*beetroot tahini*

9

### HERB'S SALAD

*mix of herbs, grapes,  
horseradish cream*

17

### TARAMA

*assortment of tarama, burned challah  
& tomatoes*

23

### CHOPPED LIVER

*chicken liver, caramelized onions,  
black pepper*

18

### GRAVE-LAKS

*arak, dill, pickled mustard,  
fried capers*

28/38

### MARINATED HERRING

*pickle, shallot, dill*

16

From 7pm to 11 pm

Menu par chef Assaf Granit & Itamar Gargi

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 sont compris.