

Le dîner

Pain

CHALLAH
tahini

Entrées

ASSIETTE QUI PIQUE
harissa, zhug, shifka, ail confit

SÉRIOLE A CRU
figues, huile d'olive, coriandre

VOL-AU-VENT LANGOUSTINE
pâte feuilletée, langoustine, bouillon de poulet

FOIE DE VOLAILLE
foie de volaille, oignons caramélisés,
croutons et pickles

POLENTA
polenta crémeuse, champignons et parmesan

MOZZA FIGS
figues, mozzarella di bufala, roquette, chili vert

SALADE D'HERBES
coriandre, persil, raisins, amandes, labneh

FATAYER
fatayer libanais, épinards, sumac, zaatar,
fromage de chèvre

CERVELLE DE VEAU FACON JERUSALEM
jus de volaille

Accompagnements

POMMES DE TERRE RÔTIÉS 11€

HARICOTS VERTS VAPEUR 9€

SUCRINE 8€

Plats

BAR RÔTI A LA PLANCHA 28€
haricots verts et brocolis, olives, pignons
de pin, beurre blanc yaourt

PTITIM RISOTTO 24€
pâtes rondes israéliennes, peccorino

PÂTES ALLE VONGOLE 26€
vongole, bacon, céleri, beurre

POULET EN 3 FACONS 32€
cuisses de poulet, ravioles de poitrine de poulet,
jus de poulet

NEW YORK STRIP STEAK (100g) 14€
sauce chimichurri et aioli de raifort
AU CHOIX : deux accompagnements

CÔTE DE BOEUF (100g) 17€
sauce chimichurri et aioli de raifort
AU CHOIX: deux accompagnements

Desserts

STRUDEL TRADITIONNEL 12€
pomme, poire, crème fouettée

MOUSSE AU CHOCOLAT 12€
huile d'olive, fleur de sel

SORBET DE SAISON 12€
fruits frais et meringue

CRACKPIE PISTACCHIO 13€
mousse de yaourt

Floor : Arthur, Maxime, Nozantine, Karla, Lisandro, Alexandre, Soufiane, Carlo, Louis, Pierre Alexandre, Marion, Laurine, Sirine
Kitchen : Itamar, Karol, Isabel, Petra, Ayoub, Ali, Sacha, Hichem, Nathu, Ousmane, Younus, Raymond, Noorulah
Stewarding : Abdul, Arif, Bine, Boubacar, Diallo / Bar : Virgile, Maxime, Michaël, Leonardo, Julien, Lucie

Menu allergène sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Prix en euros, taxes et services inclus.
Nos viandes proviennent de France, Pologne, Irlande.