

• • • Mezzés • • •

Assortiment de 3
21

Assortiment de 5
32

Assortiment de 7
43

Taramasalata & hoummos

œufs de cabillaud, poutargue
& hoummos de pois chiches, tahina, sumac

Calamaretti

sautés à l'huile d'olive & pistou de marjolaine, moutarde

Dolmas

feuilles de vigne farcies riz, menthe, citron, raisins secs, pignons

Carpaccio de loup

mariné & riquette, tomates confites, olives noires

Kibdeh bi sumac, kabis

foies de volaille,
cumin, sumac, coriandre & pickles navet, betterave

Boquerones brûle-doigt

beignets d'anchois & condiment romesco,
piment ñora, amandes, noisettes

Falafel, tarator

boulettes de pois chiche frites & sauce tahina, coriandre

• • Entrées • • •

Poulpe «tentaculaire» 28
laqué & salade de lentilles, betteraves

Gamberoni de San Remo 48
à cru, piment vert, kiwi, mandarine, radicchio

Aubergine moutabal 18
grillée / fumée & condiment yaourt grec, cacahuète

Sardines 22
marinées harissa, cumin & boulgour, menthe, concombre

Salade Ômer 20
crudités, romaine, féta & vinaigrette grenade

Minestrone 20
soupe de légumes & haricots cocos, pesto Genovese

Manti tadbilé 28
ravioli d'agneau, menthe, cumin, thym & sirop de tomate épicé

• • **Plats** • • • •

Saint-pierre chermoula	52
snacké, cumin, safran & semoule, fenouils	
Rouget minorquine, escalibada	46
à la plancha & pommes de terre, aubergines, tomates confites, poivrons rouges	
Daurade palermitaine	48
au four, anchois, romarin, câpres & blettes, raisins, pignons	
Gamberoni al coccio	64
sautés au Marsala & légumes à cru	
Arroz socarrat	44
riz bomba, safran & calamar, encre de seiche & aïoli	
Coquelet chich taouk, roz bil sha'riyah	40
rôti, piment, paprika & riz parfumé, vermicelles croustillants	
Agneau charwarma, fattouch	38
à la broche, cardamome, girofle, ail & salade romaine, tomate, concombre, menthe, sauce blanche	
Bœuf fistik, kumpir	58
filet grillé, condiment paprika / pistache & pomme de terre, crème, citron, oignon, poivron rouge	

• • • • **Desserts** • • •

Agrumes en amertume	17
orange, citron, pamplemousse confits, granité Campari, moelleux amande	
Pain perdu	13
brioche poêlée, safran & sorbet lait d'amande	
Straggisto	13
yaourts fleur d'oranger / miel, hibiscus & crémeux mandarine	
Soufflé	19
datte, citron confit	
Chocolat-menthe*	17
ganache chocolat 70% & granité menthe	
Pastilla	15
au lait, cardamome, noix torréfiées	
Citron de pays	17
confit / givré & basilic	

*Dessert réalisé avec le chocolat de notre Manufacture à Paris

• • • **Mezzes** • • •

Assortment of 3
21

Assortment of 5
32

Assortiment de 7
43

Taramasalata & hoummos

Cod eggs, bottarga
& chickpea hummus, tahina, sumac

Calamaretti

quick-sautéed with olive oil marjoram pesto, mustard

Dolmas

vine leaves stuffed with rice, mint, confit lemon, raisins, pine nuts

Bass carpaccio

marinated & wild rocket, preserved tomatoes, black olives

Kibdeh bi sumac, kabis

chicken livers,
cumin, sumac, coriander & pickled turnip, beetroot

Boquerones brûle-doigt

anchovy fritters & romesco condiment,
ñora chilli, almonds, hazelnuts

Falafel, tarator

fried chickpea ball & tahina sauce, coriander

• • **Starters** • • • •

«Sprawling» octopus

28

pekin-glazed & lentil salad, beetroots

Gamberoni di San Remo

48

raw, green chilli, kiwi, tangerine, radicchio

Moutabal aubergine

18

grilled / smoked & Greek yogurt condiment, peanut

Sardine

22

marinated with harissa, cumin & bulgur, mint, cucumber

Ômer salad

20

raw vegetables, romaine lettuce, feta & pomegranate vinaigrette

Minestrone

20

vegetable soup & coco beans, Genovese pesto

Manti tadbilé

28

lamb ravioli, mint, cumin, thyme & spiced tomato syrup

• • **Mains** • • • •

Chermoula John Dory	52
seared, cumin, saffron & semolina, fennels	
Minorquine red mullet, escalibada	46
seared & potatoes, aubergines, preserved tomatoes, sweet bell peppers	
Palermitan-style gilt-head bream	48
oven-baked, anchovies, rosemary, capers & Swiss chard, raisins, pinenuts	
Gamberoni al coccio	64
sautéed with Marsala & raw vegetables	
Socarraf arroz	44
Bomba rice, saffron & baby squid, squid ink & aioli	
Chich taouk cockerel, roz bil sha'riyah	40
roasted, chilli, paprika & perfumed rice, crispy vermicelli	
Charwarma lamb, fattouch	38
on the spit, cardamom, clove, garlic & romaine lettuce, tomato, cucumber, mint salad, «white» sauce	
Fistik beef, kumpir	58
grilled fillet, paprika/pistachio condiment & potatoes, cream, lemon, onion, red sweet bell pepper	

• • • • **Desserts** • • •

Bitter citrus	17
orange, lemon, confit grapefruit, Campari granité, almond soft cake	
French toast	13
of brioche, saffron & almond milk sorbet	
Straggisto	13
orange blossom/honey, hibiscus, & tangerine cream yogurts	
Soufflé	19
date/confit lemon	
Chocolate-mint*	17
70% chocolate ganache & mint granité	
Milk pastilla	15
cardamom, toasted walnut	
Local lemon	17
confit/frozen & basil	

*Dessert made with chocolate from our Manufacture in Paris