· · · Mezzés · · ·	•	· · Plats · · ·	
Assortiment de 3 Assortiment de 5 Assortiment de 21 32 43	7	Paëlla valenciana riz bomba, safran, pimientos, lapin, gamberoni, chorizo, petits pois & tomate	44
Vitello tonnato			
		Saint-pierre tangeroise	52
veau, câpres, sauce au thon		snacké, légumes de saison & harissa, semoule à l'huile d'argan	
Taramasalata & hoummos		Rouget minorquine, escalibada	46
ceufs de cabillaud, poutargue		à la plancha & pommes de terre,	
& hoummos de pois chiches, tahina, sumac		aubergines, tomates confites, poivrons rouges	
Artichauts			
grillés / marinés à l'huile, citron confit & aïoli 'zaatar'		Daurade sicilienne	48
		braisée, citron, tomate, câpres, pointes d'asperges multicolores,	
Carpaccio de loup		sauce algro dolce	
mariné & riquette, tomates confites, olives noires		Notre avgolemeno	48
		pêche locale, coquillage, artichauts, pommes de terre	
Borek		δ soupe de poisson	
féta / menthe			
		Coquelet chich taouk, roz bil sha'riyah	40
Tortillitas		rôti, piment, paprika & riz parfumé, vermicelles croustillants	
beignets de morue, persil, condiment romesco			
		Agneau charwarma, fattouch	38
Nos falafels, tarator		à la broche, cardamome, girofle, ail	
boulettes de pois chiches frites & sauce tahina, coriandre		& salade romaine, tomate, concombre, menthe, sauce blanche	
		Boeuf fistik, batata harra	58
		filet grillé, pommes de terres pimentées,	
· · Entrées · · · ·	• •	chou-fleur frit au sésame	
- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		· · · Desserts · ·	•
Tourte Pasqualine	22		
artichauts, petits pois, verts de blettes $\&$ basilic		Fraises	17
		marinées à la badiane, meringue	
Salade Ômer	20		
crudités, romaine, féta & vinaigrette grenade		Caillé de brebis	15
		crème fouettée & fleur d'oranger	
Œuf tchaktchouka	18		
légumes confits & œuf mollet, salade d'herbes		Agrumes en amertume	17
		orange, citron, pamplemousse confits,	
Poulpe «tentaculaire»	28	granité Campari, moelleux amande	
laqué $\&$ salade de lentilles, betteraves			
		Soufflé	17
Gamberoni de San Remo	48	pistache / caramel	
au naturel, d'autres crus en taboulé de boulgour			
		Chocolat-menthe-5 épices*	17
Manti tadbilé	28	ganache chocolat 70%, moelleux chocolat 5 épices	
ravioli d'agneau, menthe, cumin, thym & sirop de tomate épicé		& granité menthe	
Minestrone	20	Pastilla	13
soupe de légumes & haricots cocos, pesto Genovese	20	au lait, anis vert, noix torréfiées	, 5
soupe de leguilles à liancois cocos, pesio Genovese			
		Citron de pays	17
		confit ∕ givré & basilic	
		*Dessert réalisé avec le chosolat de notre Manufacture à Paris	

^{*}Dessert réalisé avec le chocolat de notre Manufacture à Paris Prix nets en euro, taxes & service compris