

Notre Ôde à la Grande Méditerranée.

Réunir à Monaco toutes les cuisines méditerranéennes,
les interpréter fidèlement, les faire dialoguer
& surtout les faire goûter & les faire aimer
autant que je les aime.

Voilà l'expérience que propose Ômer.

Bienvenue.

Alain Ducasse

Mezzés

Assortiment de 3
21

Assortiment de 5
32

Assortiment de 7
43

 **Hoummos**
pois chiches, tahina, sumac, cumin

Kebbet batata
beignet boulgour, pomme de terre, coriandre & yaourt

Dip d'avocat
avocat, tahina, cumin, menthe & pignons

 **Samak narryé**
daurade, tzatziki, piment & citron confit

 **Kibdeh bi sumac, kabis**
foies de volaille, cumin, sumac, coriandre, pickles navet & betterave

 **Dolmadakia** 
 riz, tomates séchées, raisins sec, aneth, pignons

 **Patatas bravas**
pommes de terre frites, condiment safran

Entrées

 **Quinoa rouge** 23
 croquant & fondant, légumes aux épices douces

Salade Ômer 20
crudités, romaine, féta & vinaigrette grenade

 **Aubergine** 18
grillée, yaourt fumé & cacahuète

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

Fritto misto 28
beignets d'anchois, calamar, gamberoni & oignon

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

 **Harira** 17
 soupe potimarron, pois chiche, curcuma, canelle & coriandre

 Sans gluten

 Vegan

Plats

Calamaris bel kezébra 38
calamars sautés ail & coriandre

 **Paëlla de marisco** 44
riz bomba, safran, pimientos, moules, palourdes, gamberoni,
seiche & piment confit

 **Saint-pierre aux agrumes** 52
snacké, radicchio, orange, citron & pamplemousse

Rouget en feuille de vigne 42
au four, légumes d'automne, ail & zaatar

 **Loup de Méditerranée** 48
pomme de terre, aubergine, courgette & poivrons grillés

 **Souvláki**  38
brochette de bœuf, origan, thym, menthe & chou-fleur

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

Omer fait escale en Grèce

Dina Nikolaou, grande ambassadrice de la cuisine moderne
grecque, nous partage ses recettes emblématiques
plats indiqués par 

Desserts

 **Orange givrée** 17
 sorbet orange & raz el hanout

 **Caillé de brebis** 17
fleur d'oranger, granité au poivre

Baklava  17
aux noisettes & chocolat

Soufflé 17
thé noir & citron confit

Pain perdu au safran 17
sorbet lait d'amande

Pastilla 17
pistache & caramel aux épices

 **Citron de pays** 17
 confit / givré & basilic

Prix nets en euro, taxes & service compris