

A partager

A PARTAGER POUR L'APÉRO !



HOUMOUS DE POIS CHICHES ÉGYPTIEN*	5€
Épices Dukkah, yaourt, tahine, noisettes concassées	
DIP DE CAROTTES*	6€
Curcuma, gingembre et noix	
HOUMOUS DE BETTERAVES*	6€
Miettes de feta fumée	

*servi avec une pita de Grèce, sélectionnée
par nos soins ! Pita supplémentaire 1€



Nos cuissons à la Braise

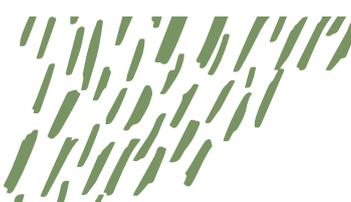


et toujours à se partager...
ou pas !



POISSON DE LA CRIÉE	40€ / 2PERS
Découpé par.. Vous ! Pour 2 personnes	
CÔTE DE BOEUF FROTTÉE AUX ÉPICES (1KG)	65€/
Pour 2 ou 3 personnes	
CÔTE DE VEAU ROSÉE	40€ / 2 PERS
Cuite à basse température puis rôtie au four à braise Pour 2 personnes	

Tout ça servi avec des pommes de terre sautées à la braise
Vous souhaitez des légumes ?
A la place des pommes de terre + 2€
En plus + 5€ la portion





Menu 28 €



ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE + PLAT 26€

Prix à la carte

ENTRÉES

- SALADE DE MOHRABIEH À LA TUNISIENNE** 10€
Concombre, tomates, oignons rouges, oeuf dur râpé, olives noires, pignons de pin
- PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ,** 10€
Boeuf mariné aux épices, cuit à basse température 72h puis émietté
Gouda vieux et julienne de légumes en pickles
- SHAWARMA DE MERLU** 10€
Falafels de poissons et pois chiche
Sauce tahiné citron et piment

PLATS

- ÉPAULE DE PORCELET RÔTIE FUMÉE** 18€
Mousseline de chou fleur grillé au four à braise, chou fleur à l'harissa, amandes, jus réduit
- FILET DE BAR SNACKÉ** 18€
Couscous d'orge grillé aux légumes, potimarron, oignons, carottes jaunes et graines de tournesol
Vierge de citron, raisin, oignons et herbes fraîches
- RAVIOLE OUVERTE** 18€
Au poireau, poire et gorgonzola, gremolata de butternut et noix

DESSERTS

- COMME UN GÂTEAU BASQUE** 7€
Coing confit aux épices, bergamotte
- PORTOKALOPITA GREC** 7€
Gâteau à l'orange, glace du moment
- TARTELETTE DÔME** 8€
Dulce leche, noisettes et noix de pécan caramélisée, dacquoise coco et mousse caramel
- FROMAGE SEC DU MOMENT** 7€
Affinés par la maison Mons
- FAISSELLE AU MIEL DE PIN DE GRÈCE** 5€
- 
- 