

Ceviche de bar · 19

A la graine de coriandre et yuzu

Tzatziki maison · 12*

Salade grecque · 16

Concombres, tomates, poivrons, olives de kalamata, feta, câpres et origan

Falafels, yaourt aux herbes · 15

Kemia à partager · 19

Felfla mechouia, zaalouk, tzatziki, falafels et houmous

Briouattes au fromage de chèvre et menthe fraîche, 5 pièces · 12*

Pastilla au poulet fermier · 18

Fines feuilles de pâte croustillante, poulet fermier,
oignons caramélisés et amandes parfumées
- 15 minutes d'attente -

Soupe harira · 12*

Soupe traditionnelle Marocaine

Assiette de merguez grillées · 12

(Maison Hugo Desnoyer)

Felfla mechouia · 13

Poivrons grillés, tomates, ail et huile d'olive

Zaalouk - Caviar d'aubergines à la marocaine · 12

Citron et coriandre

Houmous maison · 11*

Purée de pois chiche, crème de sésame Tahini et citron

Calamars frits · 17

Sauce à la coriandre, finement pimentée

Sardines d'Espagne de la maison Petrossian · 24

Pain de campagne

Menu déjeuner
du lundi au vendredi , hors jour férié

Formule à 29€ entrée / plat ou plat / dessert
35€ entrée / plat / dessert

A choisir dans la selection d'entrées, plats et desserts suivis d'un *

Poulpe grillé • 26

Vinaigrette de tomates cerises et coriandre, poivrons confits

Filet de Bar grillé 28

Sauce vierge, écrasé de pommes de terre aux olives Kalamata

Joue de boeuf cuite longuement • 28

Garniture méditerranéenne

Filet de boeuf grillé • 32

Sauce au poivre et pommes grenailles

Epaule d'agneau de Lozère rôtie • 35

Légumes de saison

(Maison Hugo Desnoyer)

Brochettes d'agneau grillées • 26*

Haricots verts frais

(Maison Hugo Desnoyer)

Tajine de poulet fermier • 27
Olives de kalamata et citron confit

Tajine d'agneau • 27
Aux figues rôties et farcies aux noix

Tajine de kefta à l'oeuf • 24*
Boulettes de viande hâchée, tomates et coriandre fraîche

Couscous méchoui • 35
Epaule d'agneau rôtie laquée aux épices

Couscous royal • 28
Brochette d'agneau, poulet, merguez et boulettes de boeuf

Couscous de poulet fermier • 26*

Couscous de brochettes d'agneau • 26

Couscous de merguez • 24*

Couscous végétarien • 23*

Couscous de poisson • 28
Filet de bar

Couscous de boulettes • 25

Tous nos couscous sont servis
avec légumes, pois chiche et raisins secs

Toutes nos viandes proviennent de la Maison Hugo Desnoyer

Salade d'oranges • 12*
Parfumée à la cannelle et à la fleur d'oranger

Moelleux au chocolat • 14
Caramel au beurre salé, glace à la vanille Maison Berthillon

Assiette de pâtisseries 14
Cornes de gazelle de La Maison Gazelle

Pastilla aux pommes caramélisées et crème chantilly • 14

Notre tarte fine «Sonia» • 14
Aux poires et pistaches, glace à la vanille Maison Berthillon

Yaourt grec et coulis de fruits rouges • 10*

Glaces et Sorbets de la Maison Berthillon - la boule • 6

Café ou Thé à la menthe gourmand • 14*

Thé vert à la menthe fraîche • 7