

TOUS LES VENDREDIS SOIRS!

Couscous

• • • 24 €

Semoule, légumes,
poulet, kefta, merguez
à la braise, harissa maison
et condiments

Menu Enfant

13 € • • •

Poulet ou poisson grillé servi
avec mac & cheese
Glace « explore » ou fruit
Sirop à l'eau citron ou fraise

À PARTAGER

Notre mezzés Bar

**Mezzé : N.M. Assortiment de hors-d'œuvre à l'orientale
(Grèce, Turquie, Liban, Moyen Orient..)**

• • •

Tarama maison 11 €

oeufs de cabillaud fumés, pickles, servis avec pain pita

Féta Filo 10 €

sésame noir et miel de thym Kalios

Ankinara 13 €

artichauts rôtis à la braise, coppa, parmesan, pignons

Caviar d'aubergine 13 €

pistaches, féta, mélasse de dattes, grenade et tahiné

Challah bread 4,50 €

boule briochée faite avec amour & sauce schug

Les dorées du Jardin 14 €

trilogie de crèmes brûlées salées aux inspirations du Chef

Halloumi frit 11 €

aux saveurs de figues

Pantzari 11 €

Diamants de betterave braisés, labné, huile d'argan et pistaches

Fromages 12 €

tomette de brebis Corse et gorgonzola, miel de thym
Kalios, noix et pain pita

*supplément pain pita au zaatar 3 €

*supplément salade 2.50 €

chachlik

TOUTES NOS VIANDES, POISSONS ET LÉGUMES
SONT CUIITS À LA BRAISE

- Poulet**.....20 €
brochettes de poulet mariné, schug, pickles d' oignon, sauce blanche,
aubergine braisée au zaatar, dans son pain pita
- Keftedes**.....20 €
brochettes de keftedes marinés, schug, confit d' oignon aux épices,
sauce blanche, aubergine braisée au zaatar, dans son pain pita
- Falafels**.....20 €
brochettes de falafels marinés, schug, pickles d' oignon, grenade,
sauce blanche, aubergine braisée au zaatar, dans son pain pita

Nos plats

- Effiloché d' agneau braisé et son mac & cheese revisité**.....22 €
pesto au zaatar, jus d' agneau et confit d' oignon
- Queue de lotte rôtie aux câpres**.....26 €
beurre noisette et purée de topinambour
- Shakshuka**18 €
oeufs pochés, féta, poivrons, tomate, zaatar et coriandre servi avec
une tranche de pain pita & salade
- Filet de dorade à la méditerranéenne**.....22 €
légumes racines de saison, tapenade maison, huile de thym Kalios

Gourmandises

- Fondant au chocolat blanc & pistache**9 €
chantilly & fruits rouges
- Chou craquelin**10 €
glace vanille «explore», coulis de chocolat éclats
de noisettes caramélisées
- Carpaccio d' orange cannelle, pistaches**.....9 €
- Glace au yaourt grec**.....9 €
«explore», miel de thym Kalios et granola maison
- Trio de cornes de gazelles**9 €
croissants d' amande et fleur d' oranger
- Douceur d' Orient**.....9 €
Riz au lait, eau de rose, pistaches, cardamome
- Fromages**12 €
tommette de brebis Corse et Gorgonzola, miel de thym Kalios et noix

EN ACCORD AVEC VOTRE DESSERT ET SELON VOTRE DÉsir, NOTRE CHEF BARMAN
AURÉLIEN VOUS PROPOSE UN COCKTAIL OU UN DIGESTIF SUR MESURE

Prix TTC, taxes et services compris - Liste des allergènes disponible sur demande