

LES ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
CARPACCIO DE BŒUF SNAKÉ (FRITES SERVIES AVEC LE PLAT) jeunes pousses aux noix et lamelles de poires	14.00€	23.00€
TEMPURA DE SCAMPIS, GRANNY SMITH CONFITES À LA BIÈRE rémoulade de céleri au raifort	15.00€	21.50€
NOIX DE ST JACQUES CRUES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE citron vert et betterave rouge	19.00€	
RIS DE VEAU POÊLÉS AU BEURRE DE TRUFFE échalotes confites à la genièvre, petit cappuccino de langoustine	19.50€	

LES POISSONS

FILETS DE MERLAN FRITS AU PANKO, TARTE AUX OIGNONS DOUX lard di colonnata, chou-fleur et jus de volaille à la betterave		23.90€
QUEUES DE LANGOUSTINES POÊLÉES AU PIMENT DOUX spaghetti nero di sépia au parmesan et aux crevettes grises		27.50€
BLANC DE CABILLAUD CUIT VAPEUR, SAUCE MOUSSELINÉ pommes nature et salade de légumes croquants		25.90€
CROUSTILLANTS DE ROUGET BARBET AU BASILIC ET À L'ORANGE jus de carotte au gingembre, risotto de couleur	14.00€	26.00€

ENTRÉES

POISSONS

LES VIANDES

FILET AMERICAIN À LA PURÉE DE TRUFFE - CRU OU ALLER/RETOUR frites maison et salade verte	19.50€
NOISETTES DE FILET DE BOEUF AU POIVRE FLAMBÉES AU WHISKY gratin de pommes de terre	27.90€
CUISSE DE CANARD CUIE EN « POT AU FEU » bouillon de jeunes légumes d'hiver	19.00€
TAJINE DE SOURIS D'AGNEAU CUIE BASSE TEMPÉRATURE AUX ÉPICES DOUCES semoule de couscous aux légumes	23.90€

LES VÉGÉTARIENS

	ENTRÉE	PLAT
PENNE CRÉMEUX À LA PURÉE DE TRUFFE, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS roquette et parmesan	12.90€	14.90€
GRANDE SALADE MIXTE DE LÉGUMES CRUS ET CUIITS crostini de chèvre frais, huile d'olive et jus de citron	13.00€	18.00€

V
I
A
N
D
E
S

V
É
G
É
T
A
R
I
E
N
S

LES DESSERTS



IRISH COFFEE	10.00€
MILLE-FEUILLE, CRÈME MOUSSELINE AU SIROP D'ÉRABLE	9.00€
SALADE DE FRUITS FRAIS	7.00€
MYSTÈRE GLACÉ À LA POIRE, MERINGUE ET NOISETTES CARAMÉLISÉES	9.50€
DAME BLANCHE, SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY	8.50€
CHOCOTHÉRAPIE EN 4 LEÇONS moelleux, mini crème brûlée, glace, coulis chocolat blanc	11.50€

LES MEZZE & TAPAS

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE MENU



LABNE , chèvre crémeux, huile d'olive & menthe fraîche	4.75€
HOUMOUS , purée de pois chiches, crème de sésame	5.50€
BABA GANOIJ , caviar d'aubergines, crème de sésame au yaourt	5.50€
FALAFELS , croquant de pois chiches, sauce tahina (2 pièces)	4.00€
MUNAZALE , aubergines & tomates cuites au four	4.00€
ARAYES , au fromage & épinards (2 pièces)	4.50€
TABOULÉ , persil plat, menthe, tomate, oignon, huile d'olive, citron	5.50€
KIBBE , farci de boulgour viande bœuf & agneau (2 pièces), sauce tahina	6.00€
SCAMPIS à l'orientale, ail, piment, tomates & coriandre (2 pièces)	6.00€
BRIOUATES D'AGNEAU , cannelle & menthe fraîche (2 pièces)	6.00€
CHOU-FLEUR À LA CRÈME DE SESAME	4.00€

LES FORMULES



MAOUAL 28,50 €

MUNAZALÉ

Aubergine confite à la tomate

BRIOUATES D'AGNEAU

Cannelle et menthe fraîche

FALAFELS

Croquants de pois chiches, sauce tahina

SCAMPIS À L'ORIENTAL & RIZ

Ail, piment, tomates et coriandre

SALADE BALILA

Févettes et pois chiches

CHACHLIK

Brochette de bœuf

HARIRA DE VOLAILLE

ORIENT EXPRESS (végétarien) 24,50 €

HOUMOUS

Purée de pois chiches, crème de sésame

LABNÉ

Chèvre crémeux, huile d'olive et menthe fraîche

FALAFELS

Croquants de pois chiches, sauce tahina

TABOULÉ

Persil plat, menthe, tomate, oignon, h. d'olive...

TARATOR

Crème de sésame au persil

ARAYES AUX EPINARDS

MUNAZALÉ

Aubergine confite à la tomate

LÉGUMES MARINÉS

1001 NUITS 39,90 €

HOUMOUS

Purée de pois chiches, crème de sésame

TABOULÉ

Persil plat, menthe, tomate, oignon, h. d'olive...

KIBBE

Farci de boulgour, viande bœuf et agneau

FALAFELS

Croquant de pois chiche, sauce tahina

SAMBUSSEK

au fromage

LABNÉ

Chèvre crémeux, huile d'olive et menthe fraîche

BRIOUATES D'AGNEAU

Cannelle et menthe fraîche

SALADE DE CHOU-FLEUR ET TAHINA

Crème de sésame

TARATOR

Crème de sésame au persil

PETITE TAJINE DE LÉGUMES POÊLÉS

LÉGUMES MARINÉS

MINIS BROCHETTES DE VOLAILLE

SCAMPIS À L'ORIENTAL

Ail, piment, tomates et coriandre