



ICI, TOUT EST FAIT MAISON !
NOS INGRÉDIENTS SONT SOURCÉS,
ESSENTIELLEMENT BIO OU ISSUS DE L'ARTISANAT.

Les entrées

LA BURRATA À TATA

Burrata crémeuse bio, carottes nouvelles rôties à l'ail et à l'orange, huile d'olive infusée aux fanes, dukkah-granola, miel caramélisé à la fleur d'oranger, salade d'herbes, agrodolce et chips de fanes.

LE GRAVLAX DES HESPÉRIDES

Gravlax de daurade royale lime-gingembre, sauce vierge à l'érable et à l'Ouzo, chèvre frais fouetté, salsa d'agrumes de saison, raisins rouges confits, éclats de pistache et citron vert brûlé.

LES RILLETES MUSAKHAN

Rillettes de poulet^K bio aux épices musakhan, oignons caramélisés au sumac, pignons de pin frits, pesto d'herbes fraîches, salade de concombres marinés et hallah toasté.

Les plats

LA PITZA DU FRIDGE

Brochettes de parguit de poulet fermier^K aux épices shish taouk, pita garnie d'une base blanche façon tzatziki, pommes grenaille, sauce tahini-zhoug, salade de fenouil safranée, pistaches grillées.

LA RATATOUILLE

Ratatouille façon shakshuka, œuf brûlé, salsa verde, feta marinée, hot taboulé au freekeh, labneh à l'ail rôti et crispy mouillettes.

LE POISSON PANÉ

Truite française marinée au zaatar, mayo au citron grillé et aux olives, batata harra de pommes de terre grenaille.

LE BOURGUIGNON BALLS

Cromesquis de bœuf^K bourguignon épicé, aubergines fumées, houmous crémeux d'haricots blancs, pilpelchuma pimenté, salade hachée à la mélasse de grenade et aux noix grillées.

Les petits plus

Salade de jeunes pousses, frites maison ou batata harra.

Les desserts

LA CRÊPE FRIDGETTE

Pancakes bien moelleux, fraises marinées et rôties, beurre praliné pistache-zaatar, miel infusé au limoncello et au thym, chantilly citronnée à la ricotta et pistaches caramélisées.

LE CHICHI, BEIGNET, CHOUCHOU !

Mini beignets fourrés au caramel de peanut butter, sucre épicé, sauce au chocolat Valrhona, fleur de sel et chouchous du soleil.