



CUISINE MÉDITERRANÉENNE MODERNE
UN VOYAGE DE BARCELONE À BEYROUTH

:: A PARTAGER ::

CIGARES CROUSTILLANTS 12

Poisson blanc mariné, enveloppé dans une pâte croustillante, crème aigre et « zhug » (piment et coriandre)

STICKS DE FROMAGE HALLOUMI^(V) 7

Za'atar, sauce GLC (ail, citron, piment)

BROCHETTES D'AGNEAU 12

2 x 50 g grillées aux épices merguez

:: PAINS CUIITS AU FOUR À PIERRE ::

:: PAINS ::

KUBANEH pain brioché beurré 8

PITA Cuite dans notre four à bois 6

:: PAINS PLATS ::

AGNEAU EFFILOCHÉ, oignon, sumac, yaourt, ail, shifka 13

POIVRON ROUGE, feta, pignons de pin et piment 12

CALÇOTS et beurre d'anchois 14

:: DIPS ::

HOUMOUS TATBILLA^(VG) 8

Pois chiches, tahini, poivrons shifka, pignons de pin, persil et huile d'olive

MUHAMMARA^(VG) 10

Poivrons grillés, piment, noix, menthe et mélasse de grenade

IKRA 12

Œufs de poisson fumés, confit d'ail, vinaigre de xérès, zaatar

ÉPINARDS BORANI^(V) 10

épinards sautés, oignons caramélisés, feta fouettée, beurre noisette et pistaches

BABA GANOUSH^(VG) 9

Aubergines grillées à la flamme, tahini

:: CRUDITÉS ET SALADES ::

AGUACHILE DE PÉTONCLES 19

Saint-Jacques crues, poire, coriandre, piment jalapeño, oignon mariné et mini-concombre

TARTARE DE THON 20

Thon méditerranéen issu de la pêche durable, câpres frites, aïoli « Urfa »

SALADE FATTOUSH^(V) 14

Tomates cerises, mini-concombres, radis, amandes grillées, feta, et chips de pita

CRUDITÉS^(VG) 8

endives, mini-concombres, mini-carottes, radis

CARPACCIO DE BETTERAVE^(V) 14

Noix confites, jalapeño, mélasse de dattes

:: TERRE ::

BROCOLI À LONGUE TIGE GRILLÉ^(VG) 11

Brocoli bimi et sauce tahini au citron

CITROUILLE RÔTIE^(VG) 15

Réduction de poivrons, blettes, crème aigre

POMME DE TERRE HARRA^(VG) 10

Pommes de terre ratte frites, harissa et persil

CHOU-FLEUR ÉPICÉ^(VG) 14

Chou-fleur frit, sauce GLC (ail, citron, piment), tahini au citron, salsa au persil et salsa à la tomate

RIZ PERSAN AUX JOYAUX^(V) 19/11€ Demi-portion

Riz aromatique, safran, abricots secs, pignons de pin, herbes, pistaches, oignons croustillants

:: MER ::

CALAMARS GRILLÉS 22

Calamars entiers grillés, sauces harissa et persil

BAR À LA CHERMOULA 28

Bar grillé à la flamme, salade, et yaourt à la chermoula

TAGINE ZARZUELA 4 4

Sauce tomate épicée, crevettes grillées, calamars, bar servis dans un tajin

POULPE GRILLÉ À L'HARMOOSTA 2 9

Labneh au curcuma, épinards sautés, herbes et pois chiches croustillants

POISSON DU JOUR ENTIER 49

avec une salsa au citron et au persil

:: VIANDE ::

"SECRETO IBERICO" GRILLÉ 28

Glaçage à l'abricot et échalotes rôties

TAJINE DE POULET 34

Épices berbères, abricots marinés et crème aigre

ÉPAULE D'AGNEAU 38

Agneau mijoté, demi-glace, grenade et menthe

ENTRECÔTE DE BŒUF WAGYU WESTHOLME 75

Servi avec une sauce chimichurri. 250 g (désossé)

CÔTE DE BŒUF SUR L'OS 'CHULETÓN' 9 0

Côte de bœuf de 1 kg avec os et sauce chimichurri

HARISSA Pâte de piments rouges séchés, ail, cumin & paprika

SHIFKA Piment mariné piquant

TAHINI Pâte de graines de sésame.

URFA Piment turc fumé et légèrement sucré

ZHUG Pâte verte à base de coriandre et de piment vert

ZA'ATAR Mélange d'herbes sauvages séchées, de sumac et de graines de sésame