

# ASSIETTES

CREAMY DIP, SPICY ONION ET TORTILLA CHIPS    
Tortilla de sarrasin, haricot blanc, confit  
d'oignon spicy

FREGOLA SARDA, FÊTA & BLACK OIL  
Petite pâte, crème fêta et huile d'olive noire,  
salade d'herbes

FROMAGE FRAIS RÔTI   
Fromage frais de brebis, miel pimenté, sumac,  
carvi, coriandre

CARPACCIO COURGETTE    
Épine-vinette, mélasse de pomme

POIVRON RÔTI, RICOTTA & GREMOLATA  
Poivron rôti, ricotta miel et piment  
d'Espelette, gremolata, chapelure aux  
herbes

ARTICHAUT DIP & CRUNCH    
Artichaut entier à partager, sauce coco  
cacahuète à tremper & condiment  
aux nuts à croquer

OKONOMIYAKI  
Omelette japonaise au chou pointu, smoky soy  
sauce, sauce gingembre & pickle d'oignon  
rouge

KIMCHI FRITTERS & MAYO AIL DES OURS   
Accras de kimchi, mayonnaise vegan à l'ail  
des ours

PITHIVIERS DE CHAMPI ET JUS RÉDUIT  
Tourte feuilletée, farce aux shitake et  
champignon de Paris, jus de légumes  
réduit longuement

GYOZA POIREAU MISO & TAHINI   
Ravioli vapeur, farce au poireau et miso,  
sauce tahini

# GRANDE TABLE

# DESSERTS

PARIS - BEYROUTH  
Choux, crème sésame, craquelin sésame,  
pralin, fleur d'oranger

PROFITEROLE FRAISE & PIMENT  
Profiterole sorbet fraise, chantilly chocolat  
blanc, caramel au piment

CHOCO ZAATAR   
Tarte cacao, pralin de courge et zaatar, crémeux  
choco

UNE FEUILLE  
Pâte filo caramélisée, crème vanille fumée,  
caramel citron noir, oxalis



La liste des allergènes contenus  
dans nos assiettes est disponible ici  
et auprès de nos équipes.

