

À PARTAGER... OU PAS..



Houmous Bassar 22 €

Viande de boeuf effilochée, pois chiches frites, tehina

Ceviche du marché 18 €

Poisson selon arrivage mariné aux herbes, citron vert et cacahuètes

Carpaccio de bœuf 18 €

Fines tranches de boeuf, champignons roquette et pesto

Aubergine à la braise 17 €

Persillade, noisettes torréfiées, pulpe de tomate fraîche, tehina

Tartare en duo 18 €

Thon et saumon marinés aux herbes avec avocat

Foie gras maison 26 €

Terrine faite maison sur son pain perdu de Hallah

Baguette à l'ail 12 €

Agrumes, gratinées à la flamme

Les felfels 13 €

Friture de piments, sauce coupe-feu (douce)

Salade fatoush 17 €

Romaine, tomates, concombres, radis, crème fraîche, oignons rouge, croustillant de pitah, sauce citronette

SUR LE GRILL

Noix d'Entrecôte du Else (*Rossini* +12€) 37 €

Fumée au bois de cerisier sauce Chimichurri, frites au couteau

Ribs de veau en deux cuissons 35 €

Caramélisé à la sauce barbecue, riz perse, (vermicelles, fruits secs)



Le magret de canard 34 €
servi rosé, snacké peau crispy, riz et légumes braisés

À partager pour 2 personnes 96 €
(selon arrivage) :

- Épaule d'agneau au Ras el Hanout
- Côté de bœuf au thym

* * *

Tataki de thon au 3 sésames 34 €
Riz perse, jeunes pousses et sa sauce au miel

Gravelax de saumon 34 €
Betteraves confites, crème aigre et sa pomme en robe des champs

Lasagnes végétales 26 €
Salade croquante aux graines

Le Schnitzel au corn-flakes 32 €
Salade de fenouil aux agrumes

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES 8€

Frites maison au couteau / chips de patate douce
Riz perse / Légumes braisés
Pommes en robe des champs / Salade croquante

DOUCEURS 15 €

Macaron aux framboises
Dôme chocolat puissant coeur coulant
Pavlova aux fruits rouges
Mousse au chocolat
Mille feuilles à la fleur d'oranger

BOISSONS

Coca cola, Coca zero	6 €	Corona 33cl	10 €
Ice tea, Perrier, Schweppes	6 €	Bud 33cl	10 €
Jus : Ananas, Pomme, Orange	6 €	Martini (blanc/rouge)	10 €
Red Bull	8 €	Bouhka	11 €
Vittel, San Pellegrino 50cl	5 €	Anisette/Ricard	11 €
Vittel, San Pellegrino 1l	7 €	Vodka, Rhum, Gin, Sky	11 €
Café	3 €	Coupe de champagne	14 €

CARTE DES VINS

Rouges :	Verre	Btl
Bordeaux : Château La Naude	12 €	45 €
Merlot : Moshava Binyamina		44 €
Cabernet Sauvignon : Reserve Binyamina		69 €
Graves : Places Châteaux	12€	51 €
Binyamina : Diamond		145 €
Chinon : Val de Loire, Domaine de la Commanderie		49 €
Brouilly : Beaujolais réserve du fondateur		53 €
Saint-Émilion : Château de Môle		69 €
Saint-Estèphe : Château Clauzet		128 €
Blancs :		
Chardonnay Pays D'Oc	12 €	45 €
Binyamina : Chardonnay israélien		51 €
Pouilly Fumé : Joseph Mellot		78 €
Chablis : La Chalisienne		78 €
Sancerre : La Graveliere Joseph Mellot		87 €
Rosés :		
Cote de Provence : Château Montaud	12 €	47 €
Gris du Sud : Eclat de Diamand, vins de Pays		49 €
Champagnes :		
Royal David		90 €
Laurent Perrier		180 €
Laurent Perrier Rosé		220 €
Laurent Perrier Brut magnum		460 €

COCKTAILS 14€

Les Classiques Mojito (basic et fruit rouge), Spritz
Rouge Velour Vodka, coulis de fruit rouge, proseco
Else Rhum, Maracudja, fruit rouges, creme de coco