



Pain Hallah, condiments zhoug, dukkah et labneh aux olives Kalamata 18
Challah bread, zhoug, dukkah and labneh with Kalamata olives

MÉZZÉS – MEZZE

Houmous (pois chiche, crème de sésame) 17
Hummus (chickpeas, sesame cream)

Tzatziki de concombre 17
Cucumber Tzatziki

Matbucha (tomate, poivron rouge, ail, piment) 17
Matbucha (tomato, red pepper, garlic, chilli)

Rikakat à la feta AOP Diakoumis et miel 20
AOP Diakoumis feta rikakat with honey

Chou-fleur frit au paprika fumé, sauce tarator 23
Fried cauliflower, smoked paprika, tarator sauce

Feta AOP Diakoumis grillée, câpres croquants et origan 26
Grilled AOP Diakoumis feta, crunchy capers and oregano

ENTRÉES – STARTERS

Salade grecque et sa feta AOP Diakoumis 26
Greek salad and AOP Diakoumis feta

Salade de Halloumi grillé 26
Grilled halloumi salad

Salade de ventrèche de thon, sucrine, olives Kalamata, vinaigrette au citron beldi et mayonnaise à l'harissa à la rose 29
Tuna belly, little gem, Kalamata olives, preserved lemon vinaigrette and rose harissa mayonnaise

Tartare de daurade royale au citron vert 26
Sea bream tartare with lime

Carpaccio de bœuf Wagyu 32
Wagyu beef carpaccio



POISSONS ET CRUSTACÉS FISH & SEAFOOD

Mi-cuit de thon à la plancha, vierge d'olives aux pignons de pin, riz à la coriandre et citron vert 36
Seared tuna steak, olive oil with pine nuts, coriander and lime rice

Linguine à la gambas Cameron, ail et piment 42
Cameron prawn linguine with garlic and chilli

Tentacule de poulpe au paprika fumé, purée de carotte au cumin 36
Octopus tentacle, cumin sweet potato purée

Loup entier à la plancha, vierge d'olive aux graines de cumin, tian de légumes 45
Whole sea bass "à la plancha", olive oil with cumin seeds, vegetables tian

VIANDES – MEATS

Kefta de bœuf au cumin, tomates et olives de Kalamata, semoule aux fruits secs 30
Beef kefta with cumin, tomatoes and Kalamata olives, semolina with dried fruit

Schnitzel de poulet fermier au sésame, aioli à l'ail rôti, salade coleslaw 34
Sesame free-range chicken schnitzel, roasted garlic aioli, coleslaw

Agneau confit au zaatar, labneh et pain pita 32
Lamb confit with zaatar, labneh and pita bread

Pastrami de chez Will's Deli, coleslaw et pain pita 32
Will's Deli pastrami, coleslaw and pita bread

Tartare de bœuf au couteau aux olives de Kalamata, parmesan, basilic et pommes de terre grenaille au paprika fumé 29
Beef tartar, Kalamata olives, parmesan cheese, basil and new potatoes with smoked paprika

Noix d'entrecôte Premium Rio Black au zaatar, pommes de terre grenaille au paprika fumé 40
Premium Rio rib-eye steak with zaatar, new potatoes with smoked paprika



À PARTAGER – TO SHARE

2 accompagnements au choix – 2 sides of your choice included

Poisson selon arrivage

Catch of the day

Poulet mariné à l'harissa à la rose et yaourt grec, coriandre fraîche 90

Chicken marinated in rose harissa and Greek yogurt, fresh coriander

Côte de bœuf Black Angus US, condiments zhoug et sauce yaourt 150

US Black Angus prime rib with zhoug and yogurt sauce

GARNITURES – SIDES

Riz à la coriandre et citron vert 9

Coriander and lime rice

Pommes de terre grenailles au paprika fumé 10

New potatoes with smoked paprika

Semoule aux fruits secs 9

Semolina with dried fruits

Purée de carottes au cumin 9

Carrot purée with cumin

Tian de légumes au zaatar 10

Vegetables tian with zaatar

Salade verte 9

Green salad



DESSERTS

Yaourt à la grecque, granola croustillant aux dattes et miel 15

Greek yogurt, crunchy granola, dates and honey

Finger au chocolat, noisettes et amandes torréfiées 15

Chocolate bar, roasted hazelnuts and almonds

Tarte au citron revisitée, mousse combava et glace yaourt 15

Deconstructed lemon pie, combava mousse and yogurt ice cream

Pavlova aux fruits rouges 16

Red berry Pavlova

Cheesecake à la fleur d'oranger, fruits secs et sirop de miel 15

Orange blossom cheesecake, dried fruits and honey syrup

À PARTAGER – TO SHARE

Assiette de pastèque 26

Watermelon plate

Assiette de fruits frais 38

Fresh fruit plate