

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

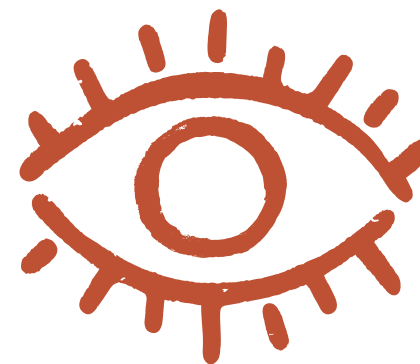
Cheesecake à la fleur d'oranger, fruits secs et sirop de miel 15

Orange blossom cheesecake, dried fruits and honey syrup

Choux Amigos, chantilly et fruits rouges 15

Cream puff, whipped cream and red berry

Prix net en euros - Service compris



DINER


TOISON
D'OR

MÉZZÉS / MEZZE

Assortiment de mézzés : houmous, matbucha, tzatziki, itch 39

Assortment of mezze: hummus, moutabal, tzatziki, itch

Rikakat à la feta AOP Diakoumis et miel 21

AOP Diakoumis feta cheese 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

Halloumi grillé, condiment matbucha 26

Grilled Halloumi cheese and matbucha sides

ENTRÉES / STARTERS

Salade grecque et sa feta AOP Diakoumis 26

Greek salad and AOP Diakoumis feta cheese

Salade de crevettes, avocat, pamplemousse et sauce miel, harissa 29

Prawns, avocado and grapefruit salad with honey and harissa sauce

Salade de ventre de thon, olives Kalamata, vinaigrette au citron beldi et mayonnaise à l'harissa à la rose 29

Tuna belly, Kalamata olives, preserved lemon vinaigrette and rose harissa mayonnaise

Sashimi de sérieole aux agrumes et huile d'olive 36

Yellowtail sashimi, citrus and olive oil

VIANDES / MEATS

Schnitzel de poulet au sésame, aioli à l'ail rôti, salade coleslaw 34

Sesame chicken schnitzel, roasted garlic aioli, coleslaw

Souris d'agneau confite au miel et aux épices, semoule aux fruits secs 39

Lamb shank confit with honey and spices, dried fruit semolina

Noix d'entrecôte Angus au zaatar, pommes de terre grenaille au paprika fumé 40

Angus rib-eye steak with zaatar, roasted potatoes with smoked paprika

POISSONS & CRUSTACES 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 aux gambas sauvages, ail et piment 39

Wild prawns linguine with garlic and chilli

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

Langouste rose à la plancha, beurre à l'ail 98

Grilled spiny lobster with garlic butter

À PARTAGER / TO SHARE

2 accompagnements au choix / 2 sides of your choice included

Poisson selon arrivage

Fish according to arrival

Côte de boeuf Aberdeen Angus, condiments zhoug et sauce yaourt 120

Aberdeen 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 grenaille au paprika fumé 10

Roasted potatoes with smoked paprika

Semoule aux fruits secs 9

Semolina with dried fruits

Tian de légumes au zaatar 10

Vegetables tian with zaatar

Salade de laitue romaine et pickles d'oignon rouge 10

Romaine lettuce, red onion pickles