



Option végétarienne
Vegetarian option










Option sans gluten
Gluten free option



Contient des noix
Contain nuts

Tous nos plats sont préparés à base de produits frais
All our dishes are prepared with fresh products

MEZZÉS FROIDS COLD MEZZES

- Hommos   55
Pois chiches, tahini, citron et ail rose
Chickpeas, tahini, lemon and pink garlic
- Moultabal   55
Caviar d'aubergines rôties, graines de sésame, citron
Roasted aubergines caviar, sesame seeds, lemon
- Hommos beyrouthi   55
Hommos, cébettes, persil, chips de piment
Hommos, spring onions, parsley, chilli chips
- Warak Enab  70
Feuilles de vigne farcies au risotto et shitake
Vine leaves stuffed with risotto and shitake

MEZZÉS CHAUDS HOT MEZZES

- Samboussek Jebneh  60
Chaussons à la ricotta et au chèvre, menthe fraîche
Goat cheese & ricotta pastry, fresh mint
- Batata Harra   55
Poêlée de pommes de terre, ail rose, coriandre,
paprika, harissa
*Pan fried potatoes dices, pink garlic, coriander, paprika,
harissa*
- Falafel   55
Croquettes de fèves & pois chiches, crème de sésame
Fava beans & chickpeas croquettes, sesame cream
- Rikakat  65
Cigares croustillants au halloumi et scarmoza fumée,
ciboulette
Halloumi and smoked scamorza crispy pastry, chive
- Kebbe* 65
Boulettes croquantes, blé concassé, noix de cajou
Crunchy meatballs, cracked wheat, cashew nuts

Beignets de courgettes 	65
<i>Courgette fritters</i> Au chèvre et à la menthe fraîche <i>With goat cheese and fresh mint</i>	
Shakshouka & Œuf Mollet  	65
<i>Shakshouka & Poached Egg</i> Tomates, poivrons, oignons, épices marocaines, œuf «Beldi» (supplément Merguez à 10 Dh) <i>Tomatoes, peppers, onions, morroccan spices, "beldi" egg</i> <i>(merguez supplement +10Mad)</i>	
Jawaneh	70
Ailes de poulet, ail rose, citron, coriandre <i>Chicken wings, pink garlic, lemon, coriander</i>	
Calamars frits	85
<i>Crispy Calamari</i> Petite friture de calamars, sauce tartare <i>Fried calamaris, tartare sauce</i>	
Sadwa Djaj	70
Foies de volaille flambés, mélasse de grenade, ail <i>Flamed chicken livers, pomegranate molasses, garlic</i>	
Corn Smida  	80
Polenta crémeuse, asperges, ragoût de champignons, parmesan, huile de truffe <i>Creamy polenta, asparagus, mushroom ragout, parmesan,</i> <i>truffle oil</i>	
Makanek	80
Saucisses libanaises poêlées, mélasse de grenade, ail rose, citron <i>Panfried lebanese sausages, pomegranate molasses,</i> <i>pink garlic, lemon</i>	
Fêta au four 	95
<i>Baked feta</i> Fêta enrobé d'une pâte filo et arrosé de miel et pistaches <i>Feta wrapped in filo pastry and drizzled with honey</i> <i>and pistachios</i>	
Arayess	95
Pain libanais farci au poulet et épices, grillé au feu de bois <i>Lebanese bread filled with chicken and spices, charcoal grilled</i>	
Ribs d'agneau	90
<i>Lamb Ribs</i> Côtes d'agneau grillées au feu de bois, épices marocaines <i>Charcoal grilled lambs ribs, morroccan spices</i>	
Hommos Kawarma	85
Hommos, confit d'agneau grillé, crème de pignons de pin <i>Hommos, grilled lamb confit, pine nut cream</i>	
«Manti» Turkish ravioli 	95
Poêlée de raviolis farcies à l'artichaut et à la ricotta, crème de truffe blanche <i>Pan fried ravioli filled with artichoke and ricotta,</i> <i>white truffle cream</i>	
Kellege au beaufort 	90
<i>Kellege with Beaufort cheese</i> Pain farci au beaufort et grillé au feu de bois <i>Bread stuffed with beaufort cheese and grilled</i> <i>over a wood fire</i>	



MEZZÉS SIGNATURE

Manaesh (*petite pizza libanaise*) 160
Lebanese pizza

À la truffe et crème d'artichaut, copeaux de tomme de chèvre

With truffle and artichoke cream, shavings of tomme goat's cheese

Gambari grillées 130
Grilled prawns

Gambas grillées, hommos de patates douces, vinaigrette à l'estragon et harissa

Grilled prawns, sweet potato hommos, tarragon and harissa vinaigrette

Labneh à la truffe 90
Labneh with truffles

Fromage blanc affiné, crème de truffe, truffes

Mature cottage cheese, truffle cream, truffles

Carpaccio de bar de ligne 90
Sea bass carpaccio

Vinaigrette aux agrumes et miso

Citrus and miso vinaigrette

SALADES

SALADS

Fattouche* 75
Fattouch

Salade de crudités du marché, feta, menthe fraîche, noix du bresil, sumac, pita grillé

Fresh market salad, feta, fresh mint, brazil nuts, sumac, grilled pita

Tabbouleh 60
Tabbouleh


Boulgour torréfié, persil plat, tomates, menthe, concombre, huile d'olive

Cracked wheat, parsley, tomatoes, mint, cucumber, olive oil

Artichauts et parmesan 60
Artichokes and parmesan

Petits artichauts confits, parmesan, vinaigrette à la noisette

Candied artichokes, parmesan, hazelnut vinaigrette



Menu Découverte

Tasting Menu

Dégustation de 8 mezzes à partager,
sélectionnés par le chef
Tasting of 8 mezzes to share, selected by the chef

—

Un de nos plats au choix :
One of our mains to your choice:

Assortiment de grillades
Mixed grill

ou / or

Pain pita au chawarma d'agneau
Pita bread with lamb chawarma

ou / or

Tajine de poulet
Chicken tajine

ou / or

Tajine de kefta
Meatball tajine

ou / or

Tajine d'agneau
Lamb tajine

ou / or

Couscous aux légumes
Vegetable couscous

ou / or

Couscous Royal (supplément de 30 Dh)
30 Mad supplement

—

Mouhalabieh

ou / or

Pâtisseries Orientales
Oriental pastries

Thé à la menthe
Mint tea

480 Dh par personne - Minimum 2 personnes
480 Mad per person - Minimum 2 people

ENTRÉES

STARTERS

Sélection de briouates <i>Briouates Selection</i> (Pommes de terre, tomme de Savoie, truffe) - (coings, chèvre, miel) - (épaule d'agneau, citrons confits) - (vermicelles, légumes, olives vertes) (Potatoes, Tomme de Savoie, truffe) - (quince, goat cheese, honey) - (shoulder of lamb, preserved lemons) - (vermicelli, vegetables, green olives)	130
Pastilla traditionnelle* <i>Traditional Pastilla</i> Poulet et amandes grillées <i>Roasted chicken and almonds</i>	150
Pastilla de Homard <i>Lobster Pastilla</i> Pâte filo, homard, cèpes, estragon, jus de crustacés <i>Filo pastry, lobster, porcini mushrooms, tarragon, shellfish juice</i>	250

PLATS

MAINS

AU FEU DE BOIS | Charcoal Grilled Dishes

Assortiment de grillades <i>Mixed Grill</i> Chich taouk, kefta mechwiya, gigot d'agneau, frites maison <i>Chich taouk, kefta mechwiya, leg of lamb, homemade fries</i>	250
Poulet grillé au barbecue <i>Barbecue grilled chicken</i> Cèpes, jus de volaille, polenta à la crème de truffe et parmesan <i>Porcini mushrooms, poultry juice, polenta with truffle cream and parmesan</i>	250
Filet de bar au barbecue <i>Barbecued sea bass fillet</i> Huile de padron au citron et herbes, poireaux braisée, purée de pommes de terre <i>Padron oil with lemon and herbs, braised leeks, mashed potatoes</i>	250
Gambas grillées au beurre citronné <i>Grilled prawns with lemon butter</i> Fregola sarda, asperges vertes, pecorino <i>Fregola sarda, green asparagus, pecorino cheese</i>	280
Fines tranches de bœuf marinées au Zaatar <i>Beef fillet slices marinated with Zaatar</i> (Servie sur Kanoun), Pomme Maxim's <i>(served on kanoun), Pomme Maxim's</i>	295
Épaule d'agneau pour deux personnes <i>Roasted lamb shoulder for 2 person</i> Pommes de terre grenaille, cumin, jus d'agneau <i>Roasted baby potatoes, cumin, lamb juice</i>	620
À LA BROCHE Spit Roast	
Chawarma d'agneau <i>Lamb chawarma</i> Pain pita au chawarma d'agneau, pickles, sauce tahine et crème à l'ail <i>Pita bread with lamb chawarma, pickles, tahini sauce and garlic cream</i>	230
À LA POËLE The Pan	
Filet de saumon <i>Salmon Filet</i> Caponata, coings caramélisés, Labneh, sumac <i>Caponata, caramelized quince, labneh, sumac</i>	260

TAJINES & COUSCOUS

- Tajine de poulet 225
Chicken tajine
Citron confit, olives violettes & mes'lalla, coriandre
Lemon confit, purple olives & mes'lalla, coriander
- Tajine de kefta (à l'œuf ou sans) 225
Meatball tajine (with or without egg)
Boulettes de viandes mijotées à la tomate, paprika, gingembre, tomates confites
Meatball simmered with tomatoes, paprika, ginger, confit tomatoes
- Tajine de souris d'agneau 300
Lamb shank tajine
Souris d'agneau mijotée aux abricots et pruneaux, miel et amandes
Lamb shank simmered with apricots and prunes, honey and almonds
- Tanjia Marrakchia 260
Jarret de bœuf mijoté dans son pot de terre cuite, safran, pois chiches, semoule
Beef shank simmered in a clay pot, cumin, saffron, chickpeas, semolina
- Couscous royal 290
Gigot d'agneau, brochette de poulet et merguez grillées au barbecue, mélange de semoule fine et semoule de maïs, bouillon de légumes
Leg of lamb, chicken kebab and merguez grilled on the barbecue, mixture of fine semolina and corn semolina, vegetable broth

Sélection Végétarienne *Vegetarian selection*

- Tajine Berbère 195
Berber tajine
Légumes de saison, olives taggiasche et mes'lalla, huile parfumé aux herbes
Seasonal vegetables, taggiasche olives and mes'lalla, oil flavoured with herbs
- Fregola Sarda 195
Fregola, asperges vertes, pecorino, beurre citronné
Fregola, green asparagus, pecorino, lemon butter
- Couscous aux légumes 220
Vegetable Couscous
Mélange de semoule fine et semoule de maïs, bouillon de légumes
Mixture of fine semolina and corn semolina, vegetable broth





DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison
All our desserts are homemade

Mouhalabieh* 95

Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger,
pistaches concassées

*Lebanese milk pudding flavoured with orange blossom,
crushed pistachios*

Snickers Crushed* 105

Glace caramel au beurre salé

Salted caramel ice cream

Paris-Brest à la pistache* 120

*Paris-Brest with pistachio**

Pâte à choux, crème pâtissière à la pistache, praliné
pistache, pistaches caramélisées

*Choux pastry, pistachio pastry cream, pistachio praline,
caramelised pistachios*

Tarte soufflée au caramel beurre salé 115

Caramel and salted butter soufflé tart

Glace à la vanille de Madagascar

Madagascar vanilla ice cream

Soufflé au chocolat (20 minutes de cuisson) 120

Chocolate Soufflé (20 minutes of cooking)

Servi avec une crème glacée au yoghurt

Served with yogurt ice cream

Pavlova aux framboises et pistaches d'Iran 105

Pavlova with raspberries and pistachios from Iran

Meringue, crème fouettée, framboises fraîches,

pistaches torréfiées

Meringue, whipped cream, fresh raspberries, roasted pistachios

Profiteroles* 120

Choux maison, crème glacée à la vanille de Madagascar,
praline noix de pécan, sauce chocolat 70%

Madagascar vanilla ice cream, praline pecan nuts 70% chocolate sauce

Knafeh* 110

Cheveux d'ange moulus et fromage akawi dorés au
four, sirop de fleur d'oranger et de rose/crème glacée
pistache

*Baked kadayif pastry with akawi cheese/rose & orange blossom
syrup/pistachio ice cream*

Glaçes & sorbets artisanaux (3 boules au choix) 95

Artisanal ice cream and sorbets (3 scoops of your choice)

Vanille, pistachio, chocolat, citron-gingembre,
framboise-rose, mangue-fruit de la passion

*Vanilla, pistache, chocolate, lemon-ginger, raspberry-rose,
mango-passion fruit*

Pâtisseries orientales* 95

*Oriental pastries**

