




Fort de son double patrimoine culinaire, à la fois levantin et gascon, le chef Nimrod Amzalak crée des plats qui fusionnent l'onctuosité et la richesse de la cuisine du sud-ouest de la France avec les épices et les arômes du souk du Moyen-Orient.


Notre Carte des mets

Nos entrées

- | | |
|--|---|
| Salade de betterave | 7 |
| Betteraves rôties, fromage feta, dattes, pignons de pin et huile de noix. | |
| Panisse à l'aubergine | 8 |
| La panisse provençale au pâté d'aubergine et à la salsa de tomates rôties au raz el-hanout, servie avec du <i>labné</i> (crème de fromage blanc légèrement acidulée). | |
| Majadara aux asperges  | 8 |
| Riz et lentilles vertes parfumés aux sept épices, asperges vertes fraîches, sauce <i>tahina</i> (crème de sésame) et pistou de coriandre et piments verts. | |
| Cigares de canard confit | 8 |
| Cigares croustillants en feuilles de brick farcis d'effiloché de canard confit infusé aux agrumes, servis sur un lit de friki (blé vert torréfié) épicé au zaatar et garnis de réduction de grenade. | |

Nos plats


Enrobés de houmous crémeux et servis avec notre pain maison tout chaud du four

- L'authentique**  **17**
Falafels bien croustillants cuits à la minute, pois chiches à la sauce piquante et petite salade de tomates cerises.
- Le jardinier** **17**
Ratatouille de poivrons et d'aubergines, à la sauce tomate et harissa, couronnée d'un œuf mollet.
- Le boucher** **18**
Keftas bien moelleuses cuits à la graisse de canard et servies avec une salsa de tomates rôties.
- Le volailler** **19**
Mélange de gésiers confits et de viande succulente de cuisse de poulet, snacké avec des oignons caramélisés et des épices levantines.
- Le marinier** **20**
Chipirons frits en panure de farine de pois chiche, servis avec du *zhoug* (pistou de coriandre et piments verts).
- Le bouvier** **20**
Joue de bœuf confite, olives, sauce aux sept épices et pois chiches croustillants



Notre carte des desserts & boissons

Nos desserts

Bavaria levantine	8
Crème bavaroise bien légère infusée à la cardamome, servie avec du miel de dattes et des noisettes caramélisées à la cannelle	
Choco-Chiche 	8
Fondant au chocolat riche et succulent à base de pois chiches avec son coulis de fruits rouges et une boule de sorbet	
Glace du moment	7
Café gourmand levantin	10
Café ou thé avec un assortiment de nos trois desserts maison : mini bavaria levantine, mini choco-chiche, et une boule de glace tahina.	

Nos boissons

Limonana	4
Citronnade maison faites avec des citrons pressés et infusé à la menthe.	
Soft	3
Coca, Ice Tea, eau pétillante ou plate	
Café Nespresso Vertuo	3
Thé à la menthe	3

Vins & bières

	Verre	Bouteille
	12,5 cl	75 cl
Vin rouge		
<u>AOC Côtes Du Rhône Domaine Mazurd</u>	6	30
Cépages : Grenache/Syrah/ Carignan		
<i>Vin souple et léger, d'une belle robe rubis avec des arômes de fruits rouges et une très légère note épicée en fin de bouche.</i>		
<u>Mesta Rouge – Domaine Uclés (bio)</u>	5	25
Cépage : Tempranillo		
<i>Vin bio non-boisé, juteux et vibrant qui présente des arômes expressifs de petits fruits rouges, romarin et une pointe de réglisse.</i>		
Vin blanc		
<u>Domaine De La Vervine IGP</u>	6	30
Cépage : Viognier-Chardonnay		
<i>Très expressif, sur des fruits blancs et jaunes. Ample et assez fraîche avec une bonne persistance aromatique.</i>		
<u>Mesta Blanc - Domaine Uclés (bio)</u>	5	25
Cépage : Verdejo		
<i>Vibrant et aromatique, avec des notes fraîches herbacées, des arômes de fenouil et de poivre blanc. En bouche le vin est sec et rafraîchissant, avec un équilibre excellent.</i>		
Bières		
		Bouteille
		33 cl
<u>Wheat Ale, Blanche Rafrachissante</u>		6
Brasserie EFFET PAPILLON		
<i>Bière blanche bio de de blé. Légère et peu amère, elle délivre des saveurs fruitées, céréalières avec une petite touche résineuse.</i>		
<u>La Rouge Flamande, Bière Artisanale de Flandre</u>		6
Brasserie THRIEZ		
<i>Cette bière à une belle harmonie et des magnifiques notes houblonnées au bouquet fleuri persistant jusqu'en finale.</i>		