



MEZZÉS

PLATEAU MEZZÉS

Tabbouleh, fattouche, hummus, baba ghanouj, boulettes kibbeh à la viande & feuilletés fromage (rikakat) (2-4 personnes) - 37

Ajout de calmars frits + 15

SOUPE DU JOUR - 7

LES SALADES

FROMAGE HALLOUMI

Roquette, betteraves rôties, noisettes & za'atar - 19

TABBOULEH

Persil, boulgour, oignons, tomates & citronette - 14

FATTOUCHE

Laitue, tomates, concombres, oignons rouges, persil, croustilles de pita, citronette à l'ail & sumac - 14

L'ARMÉNIENNE

Tomates, concombres, oignons, citronette à l'ail & sumac - 14

RAHEB

Pulpe d'aubergines grillées, tomates & huile d'olive vierge - 14

LES TREMPETTES

MUHAMMARA

Trempe de poivrons rôtis, noix de Grenoble & mélasse de grenade - 12

LABNEH À L'AIL & MENTHE

Fromage frais à base de yogourt - 10

HUMMUS - 9

BABA GHANOUIJ - 12

HUMMUS BE LAHME

Cubes de filet mignon & amandes rôties - 16

— DÉGUSTATION DE TREMPETTES —

Hummus, baba ghanouj & muhammara, servies avec des croustilles de pita à l'origan (2 personnes) - 16

MEZZÉS FROIDES

WARAK ENAB B'ZEIT

Feuilles de vigne végété (4 mrx) - 10

KIBBEH NAYEH

Tartare de bœuf & boulgour - menthe fraîche et oignons - 18

MEZZÉS CHAUDES

BALILA

Mijoté de pois chiches à l'ail & cumin - 10

FOUL MEDAMAS

Mijoté de fèves gourganes à l'ail & citron - 10

FALAFEL salade romaine, navets marinés & sauce tahini-citron (4 mcx) - 12

MAKANEK

Petites saucisses libanaises au bœuf - 17

SOUJOUK

Petites saucisses arméniennes au bœuf - 17

BATATA HARRA

Patates à l'ail & coriandre - 8

BOUCHÉES MOUAJANAT - 4 mcx

KIBBEH À LA VIANDE

Croquettes de bœuf & boulgour - 10

KIBBEH VÉGÉ

Croquettes de citrouilles & boulgour, épinards, noix de Grenoble, pois chiches & sumac - 10

FATAYER AUX ÉPINARDS (SABANEKH)

Chaussons aux épinards & oignons - 10

FATAYER À LA VIANDE

Chaussons à la viande hachée, tomates & oignons - 10

SAMBOUSSIK À LA VIANDE

Rissoles à la viande hachée & fromage frais labneh - 10

FEUILLETÉS FROMAGE (RIKAKAT) - 10

BOULETTES AUX CITROUILLES

Croquettes de citrouilles-boulgour, farcies de poivrons, oignons caramélisés et noix avec sauce hummus-yogourt (4 mrx) - 12

FRUITS DE MER

CREVETTES PAPILLONS PANÉES & FRITES*
Servies avec sauce tartare épicée (6 un) - 23

HUÎTRES CRUES SUR ÉCAILLE SELON SAISON

HOMARD VIVANT CUIT À LA VAPEUR
Servi avec patates ail et coriandre & beurre à l'ail SELON SAISON

MOULES marinière OU en sauce tomate - 20

LINGUINI AUX FRUITS DE MER - 25

CREVETTES AU BEURRE & CORIANDRE *
(6 un) ^{13/15} - 21 || (4 un) ^{6/8} - 32 ||
(15 un ^{13/15}) - 48

CREVETTES ET ANANAS GRILLÉS &
TREPETTE ÉPICÉE AUX TOMATES *
(6 un) ^{13/15} - 23 || (4 un) ^{6/8} - 34
(15 un, ^{13/15}) - 53

CALMARS FRITS* - 20

PIEVRE GRILLÉE À L'AIL & CITRON* - 30

PÉTONCLES SAUTÉS*
Sauce au beurre, citron & coriandre (6 un) - 25

— ASSIETTE DU PÊCHEUR —

Moules en sauce tomate, pétoncles à la provençale (6 un), calmars frits, pieuvre grillée & crevettes au beurre et à la coriandre (6 un) (4-6 personnes) 90

* ajouter riz aux vermicelles & julienne de légumes (+7)

POISSONS



SAUMON FUMÉ DE NOTRE FUMOIR
Mousse de fromage aux fines herbes & croustilles de pita à l'origan - 22

POISSON BIZRI SAUVAGE *DISPONIBLE SELON LA SAISON
Petits poissons blancs frits & trempette tahini-citron (tarator)

TARTARE DE SAUMON
Servi avec des croustilles de pita à l'origan - 22



SAUMON SOLÉMER
Salsa d'ananas, tomates & oignons - servi avec riz aux vermicelles, asperges rôties & brocolis - 27

FILET DE SOLE MEUNIÈRE
Servi avec riz aux vermicelles, asperges rôties & brocolis - 23

LOUP DE MER MÉDITERRANÉEN ENTIER
Frit ou grillé- servi avec riz aux vermicelles,
asperges rôties, brocolis & sauce tahini-citron
- 26

DORADE ROYALE MÉDITERRANÉENNE
ENTIÈRE
Frite ou grillée - servie avec riz aux
vermicelles, asperges rôties, brocolis & sauce
tahini-citron - 26

PLANCHE DE CÈDRE MIXTE
Filet de saumon à l'érable, filet de morue
avec salsa aux tomates et ananas, crevette et
pétoncle sauté- servis avec asperges rôties,
brocolis & patates à l'ail et coriandre - 35

MERLAN FRIT À PARTAGER (1KG)
servi avec pain pita frit, tranches de citron,
sauce tahini-citron - 20

SPÉCIALITÉ SOLÉMER

SAYADIYEH

Filet de poisson pané, riz aux sept-épices, oignons caramélisés, amandes, sauce
sayadiyeh & julienne de légumes - 20

SAMKE HARRA

Filets de loup de mer méditerranéen, sauce tomate, coriandre et noix de Grenoble,
croustilles de pita, amandes & sauce tahini-citron - 32

GRILLADES

Servies avec patates ail & coriandre, tranches
de pita marinées, tomates & oignons grillés

SHISH-TAOUK

Brochettes (2) de poitrine de poulet mariné - 20

SHISH-KEFTA

Brochettes (2) de bœuf haché assaisonné - 20

SHISH-KEBAB

Brochettes (2) de filet mignon assaisonné - 24

GRILLADES MIXTES

Shish-taouk (1), kefta (1) & kebab (1) - 28

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

servies avec asperges rôties, brocolis & patates
ail et coriandre - 35

PLANCHE CARNIVORE - à partager

Brochettes de shish-taouk (3), kefta (3) et kebab (3) & saucisses makanek - servies avec batata
harra, trempette à l'ail & tranches de pita marinées (6-8 personnes) - 115

LES À CÔTÉS

FATTOUCHE/TABBOULEH - 6

FRITES MAISON - 7

BATATA HARRA

Patates à l'ail & coriandre - 8

RIZ aux vermicelles - 6

RIZ aux sept-épices & noix - 10

SAUCE TAHINI, LÉGUMES & NOIX - 12

SAUCE TOMATE, LÉGUMES, CORIANDRE & NOIX - 12

JULIENNE DE LÉGUMES - 7

LÉGUMES GRILLÉS - 10

SALSA DE PIMENTS FORTS, NOIX ET HUILE D'OLIVE VIERGE DISPONIBLE SELON SAISON - 10

** Nos mets peuvent contenir des traces d'arachides, blé ou triticales, lait, moutarde, noix, œuf, poissons, mollusques et crustacés, sésame, soya, sulfites, gluten. SVP veuillez signaler toute allergie/intolérance alimentaire à votre serveur. **

DESSERTS

MIGNARDISES À PARTAGER - Sélection du chef - 32

HALAWAT AL JIBIN

Mini roulés (2) de fromage ashta maison, sirop de sucre à l'eau de fleur & pistaches - 8

MOUHALABIEH

Flan à base de lait parfumé à la fleur d'oranger & pistaches - 6

BAKLAVAS MAISON

Cigares de pistaches & noix de coco - 8

ATAYEF BI ASHTA

Petites crêpes (2) au fromage ashta maison, sirop de sucre à l'essence de fleurs & pistaches - 8

ATAYEF MEKLI

Petites crêpes frites (2) farcies aux noix, sirop de sucre à l'essence de fleurs & pistaches - 10

Ajoutez une coupe de glace libanaise (*booza ashta*) - 5

** Nos desserts peuvent contenir des traces d'arachides, de noix, de graines de sésame, de lait et/ou d'œufs. SVP veuillez signaler toute allergie/intolérance alimentaire à votre serveur. **



