



# MEZZÉS

## PLATEAU MEZZÉS

Tabbouleh, fattouche, hummus, baba ghanouj, boulettes kibbeh à la viande (2un) & feuilletés fromage (2un) (rikakat) - 50

Ajout de calmars frits + 16

## SOUPE DU JOUR - 8

### LES SALADES

#### SALADE DE MINI FALAFELS

Laitue romaine, navets marinés, tomates, persil, radis, sauce tahini-citron & mēlasse de grenade - 17

#### CAPRESE DE FROMAGE HALLOUMI GRILLÉ

Verdure, tomates, amandes rôties, menthe fraîche & za’atar - 22

#### TABBOULEH

Persil, boulgour, oignons, tomates & citronette - 22

#### FATTOUCHE

Laitue, tomates, concombres, oignons rouges, persil, croustilles de pita, citronette à l’ail & sumac - 22

#### L’ARMÉNIENNE

Tomates, concombres, oignons, citronette au sumac - 22

#### RAHEB

Pulpe d’aubergines grillées, tomates, oignons, persil & huile d’olive vierge - 20

#### SALADE DE FRUITS DE MER - 24

### LES TREMPETTES

#### MUHAMMARA

Trempe tte de poivrons rôtis, noix de Grenoble & mēlasse de grenade - 14

#### LABNEH À L’AIL & MENTHE

Fromage frais à base de yogourt - 11

#### HUMMUS - 11

#### BABA GHANOUIJ - 14

#### HUMMUS BE LAHME

Cubes de filet mignon & amandes rôties - 20

### DÉGUSTATION DE TREMPETTES

Hummus, baba ghanouj & muhammara, servies avec des croustilles de pita à l’origan - 20

MEZZÉS FROIDES

WARAK ENAB B'ZEIT  
Feuilles de vigne végété (4 mrx) - 14

KIBBEH NAYEH / KAFTA NAYEH / HABRA (TEBLI) NAYEH  
Tartare de bœuf à la libanaise - menthe fraîche et oignons - 22

HINDBEH  
Salade de pissenlits sautés à l'ail et au citron & oignons caramélisés - 18

ARNABEET MEKLEH  
Choux-fleur frit à la libanaise avec sauce tahini-citron - 18

FROMAGE CHANKLISH  
Fromage émietté aux fines herbes - servi avec tomates, oignons, concombres, olives & croustilles de pita à l'origan - 20

MOUSSAKAA LIBANAISE  
Mijoté d'aubergines, pois chiches, oignons en sauce tomates - 18

MEZZÉS CHAUDES

BALILA  
Mijoté de pois chiches à l'ail & cumin - 13

FOUL MEDAMAS  
Mijoté de fèves gourganes à l'ail & citron - 12

FEUILLE DE VIGNE À LA VIANDE  
servies avec yogourt - 20

MAKANEK  
Petites saucisses libanaises au bœuf - 22

SOUJOUK  
Petites saucisses arméniennes séchées au bœuf - 22

BATATA HARRA  
Patates à l'ail & coriandre - 12

BOUCHÉES ARTISANALES MOUAJANAT - 4 mcx

KIBBEH À LA VIANDE  
Croquettes de bœuf & boulgour - 14

KIBBEH VÉGÉ  
Croquettes de citrouilles & boulgour, persil, pois chiches & sumac - 14

FATAYER AUX ÉPINARDS (SABANEKH)  
Chaussons aux épinards & oignons - 14

SAMBOUSSIK À LA VIANDE  
Rissoles à la viande hachée & oignons - 14

FEUILLETÉS FROMAGE (RIKAKAT) - 14

FRUITS DE MER

CREVETTES GRILLÉES SOLÉMER OU SAUTÉES BEURRE-CORIANDRE OU FRITES \*  
(6 un) 13/15 - 27  
(4un) 6/8 - 36

CREVETTES CAJUN \*  
(6 un) 13/15 - 32  
(4un) 6/8 - 41

CALMARS FRITS \* - 24

PIEUVRE GRILLÉE À L'AIL & CITRON \* - 33

HUÎTRES CRUES SUR ÉCAILLE SELON SAISON

HOMARD VIVANT CUIT À LA VAPEUR  
Servi avec beurre à l'ail SELON SAISON

MOULES marinière OU en sauce tomate - 23

LINGUINI AUX FRUITS DE MER  
Calmars, moules, crevettes & pétoncles - 34

CUISSES DE GRENOUILLES À LA PROVENÇALE \* - 22

\* AJOUTER RIZ AUX VERMICELLES OU FRITES OU PATATES AIL-CORIANDRE ET LÉGUMES SAUTÉS + 7

ASSIETTE DU PÊCHEUR

Moules en sauce tomate, calmars frits, pieuvre grillée, crevettes sautées au beurre et à la coriandre (4 un) & crevettes grillées Solémer (4 un) - 95

POISSONS

SAUMON FUMÉ DE NOTRE FUMOIR  
Mousse de fromage aux fines herbes & croustilles de pita à l'origan - 24

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

TARTARE DE SAUMON  
Servi avec des croustilles de pita à l'origan - 28

SASHIMI DE SAUMON - 32

MERLAN FRIT (1KG)  
Servi avec pain pita frit, tranches de citron, sauce tahini-citron - 32

|                                                                                |                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LOUP DE MER MÉDITERRANÉEN<br>ENTIER * (400-500G)<br>Frit ou grillé - 33        | PLANCHE DE CÈDRE MIXTE *<br>Filet de saumon cajun, filet de morue avec<br>salsa aux tomates et ananas & crevettes<br>grillées Solémer (2un) - 38 |
| DORADE ROYALE MÉDITERRANÉENNE<br>ENTIÈRE * (400-500G)<br>Frite ou grillée - 33 | SAUMON GRILLÉ *<br>Avec sauce tartare - 32                                                                                                       |
| TATAKI DE THON AU SÉSAME *<br>Sauce à l'érable et soya - 37                    | SAUMON SOLÉMER GRILLÉ *<br>Salsa d'ananas, tomates & oignons - 36                                                                                |
| FILET DE SOLE MEUNIÈRE * - 28                                                  |                                                                                                                                                  |

**\*Servi avec riz aux vermicelles OU frites OU patates ail-coriandre ET légumes sautés**

SPÉCIALITÉ SOLÉMER

- SAYADIYEH  
Filet de poisson pané, riz aux sept-épices, oignons caramélisés, amandes, sauce  
sayadiyeh & julienne de légumes - 29
- SAMKE HARRA  
Filets de loup de mer méditerranéen, sauce tomate, coriandre, croustilles de pita,  
amandes & sauce tahini-citron - 38

GRILLADES

|                                                                                              |                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Servies avec riz aux vermicelles OU frites<br>OU patates ail-coriandre ET légumes<br>sautés. | SHISH-KEBAB<br>Brochettes (2) de filet mignon<br>assaisonné - 36 |
| SHISH-TAOUK<br>Brochettes (2) de poitrine de<br>poulet mariné - 28                           | GRILLADES MIXTES<br>Shish-taouk (1), kefta (1) & kebab (1) - 40  |
| SHISH-KEFTA<br>Brochettes (2) de bœuf haché<br>assaisonné - 28                               | CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES - 40                                |

PLANCHE CARNIVORE - à partager

Brochettes de shish-taouk (8 mcx), kefta (8 mcx) et kebab (8 mcx) & côtelettes d'agneau  
grillées (4un) - servies avec batata harra, trempette à l'ail & tranches de pita marinées - 165

LES À CÔTÉS

FATTOUCHE/TABBOULEH - 12

FRITES MAISON - 10

BATATA HARRA  
Patates à l'ail & coriandre - 12

RIZ aux vermicelles - 10

RIZ aux sept-épices & noix - 14

SAUCE TAHINI, LÉGUMES, CORIANDRE & NOIX - 14

SAUCE TOMATE, LÉGUMES, CORIANDRE & NOIX - 14

LÉGUMES SAUTÉS - 10

LÉGUMES GRILLÉS - 15

ASSIETTE DE LÉGUMES FRAIS ASSORTIS SELON SAISON - 15

ASSIETTE D'OLIVES, CORNICHONS, PIMENTS BANANES - 15

**\*\*** Nos mets peuvent contenir des traces d'arachides, de blé ou de triticales, de lait, de moutarde, de noix, d'œufs, de poissons, de mollusques et de crustacés, de sésame, de soya, de sulfites ou de gluten. Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou intolérance alimentaire.

La consommation de viandes crues ou partiellement cuites, de fruits de mer ou de crustacés peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire, surtout si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Veuillez noter que bien que nous prenions les allergies et les intolérances alimentaires au sérieux, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contamination croisée. Notre cuisine manipule des allergènes tels que les arachides, les noix, le sésame, les produits laitiers, les œufs, le soya, le gluten et les fruits de mer. **\*\***

**\*\*** Our dishes may contain traces of peanuts, wheat or triticales, milk, mustard, tree nuts, eggs, fish, shellfish, sesame, soy, sulphites, or gluten. Please inform your server of any food allergies or intolerances.

Consuming raw or undercooked meats, seafood, or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Please note that while we take food allergies and intolerances seriously, we cannot guarantee the absence of cross-contamination. Our kitchen handles allergens such as peanuts, tree nuts, sesame, dairy, eggs, soy, gluten, and shellfish.**\*\***



# DESSERTS

HALAWAT AL JIBIN  
Mini roulés (2) de fromage ashta maison, sirop de sucre à l'eau de fleur & pistaches - 10

MOUHALABIEH  
Flan à base de lait parfumé à la fleur d'oranger & pistaches - 8

BAKLAVAS MAISON - 10

ATAYEF BI ASHTA  
Petites crêpes (2) au fromage ashta maison, sirop de sucre à l'eau de fleurs & pistaches - 10

TARTUFO - 10

KNAFEH  
Pâte de semoule, fromage fondu, sirop de sucre à l'eau de fleurs & pistaches - 12

\*\* Nos mets peuvent contenir des traces d'arachides, de blé ou de triticales, de lait, de moutarde, de noix, d'œufs, de poissons, de mollusques et de crustacés, de sésame, de soya, de sulfites ou de gluten. Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou intolérance alimentaire.

La consommation de viandes crues ou partiellement cuites, de fruits de mer ou de crustacés peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire, surtout si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Veuillez noter que bien que nous prenions les allergies et les intolérances alimentaires au sérieux, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contamination croisée. Notre cuisine manipule des allergènes tels que les arachides, les noix, le sésame, les produits laitiers, les œufs, le soya, le gluten et les fruits de mer.\*\*

\*\*Our dishes may contain traces of peanuts, wheat or triticales, milk, mustard, tree nuts, eggs, fish, shellfish, sesame, soy, sulphites, or gluten. Please inform your server of any food allergies or intolerances.

Consuming raw or undercooked meats, seafood, or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Please note that while we take food allergies and intolerances seriously, we cannot guarantee the absence of cross-contamination. Our kitchen handles allergens such as peanuts, tree nuts, sesame, dairy, eggs, soy, gluten, and shellfish.\*\*