



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 & mélasse 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 de poivrons rôtis, noix de Grenoble & mélasse 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 gourganés 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

CUISSES DE GRENOUILLES À LA PROVENÇALE * - 22

PIEVRE 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

*** 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
ENTIER * (400-500G)
Frit ou grillé - 33

DORADE ROYALE MÉDITERRANÉENNE
ENTIÈRE * (400-500G)
Frite ou grillée - 33

TATAKI DE THON AU SÉSAME *
Sauce à l'érable et soya - 37

FILET DE SOLE MEUNIÈRE * - 28

PLANCHE DE CÈDRE MIXTE *
Filet de saumon cajun, filet de morue avec
salsa aux tomates et ananas & crevettes
grillées Solémer (2un) - 38

SAUMON GRILLÉ *
Avec sauce tartare - 32

SAUMON SOLÉMER GRILLÉ *
Salsa d'ananas, tomates & oignons - 36

***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

GRILADES

Servies avec riz aux vermicelles OU frites
OU patates ail-coriandre ET légumes
sautés.

SHISH-TAOUK

Brochettes (2) de poitrine de
poulet mariné - 28

SHISH-KEFTA

Brochettes (2) de bœuf haché
assaisonné - 28

SHISH-KEBAB

Brochettes (2) de filet mignon
assaisonné - 36

GRILADES MIXTES

Shish-taouk (1), kefta (1) & kebab (1) - 40

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 triticale, 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 triticale, 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.**

