

## Hulwa – Sucré ( HULWA - SWEET )

- NOMADE À LA FLEUR D'ORANGER, CRÉMEUX CITRON ET BISCUIT PISTACHE BASILIC 19 €  
*Nomad with orange blossom, lemon cream, and pistachio basil biscuit*
- MOUHALABIEH À L'EAU DE ROSE ET FRUITS ROUGES 17 €  
*Rosewater panna cotta with berries*
- TIRAMISU À L'ABRICOT, MIEL ET ROMARIN 16 €  
*Apricot tiramisu with honey and rosemary*
- PROFITEROLES VANILLE, AMLOU NOISETTES, SAUCE CHOCOLAT 70% 18 €  
*Vanilla profiteroles, hazelnut praline, 70% chocolate sauce*
- MELON À PARTAGER, SORBET PLEIN FRUIT ET FRUITS FRAIS DE SAISON 32 €  
*Shared melon, sorbet and fresh seasonal fruits*



- 17 € COUPE FRUITS ROUGES : FRAISE, FRAMBOISE, PÉTALE DE ROSE  
*Red fruit cup: strawberry, raspberry, rose petal*
- 15 € COUPE ESTIVALE : MELON, PÊCHE DE VIGNE, CITRON  
*Summer cup: melon, vine peach, lemon*
- 17 € COUPE BIVOUAK : PISTACHE, LAIT D'AMANDE, NOISETTES  
*Bivouak cup: pistachio, almond milk, hazelnuts*
- SORBETS :
- 5 € FRAISE, FRAMBOISE, PÉTALE DE ROSE, PÊCHE DE VIGNE, MELON, CITRON  
*Sorbets: strawberry, raspberry, rose petal, vine peach, melon, lemon*
- GLACES :
- 5 € PISTACHE DE SICILE, LAIT D'AMANDE, NOISETTE DU PIÉMONT, VANILLE

## Bivouak

*Une initiation au voyage et au partage culinaire imaginée par le chef Mohamed Cheikh. Un moment convivial et hors du temps inspiré des civilisations nomades.*



## Mezze – À partager ( MEZZE - SHARING )

- HOUMOUS À L'HUILE DE SÉSAME GRILLÉ 12€  
*Grilled sesame oil hummus*
- MOUTABAL D'AUBERGINE FUMÉE, GRENADE ET CORIANDRE 15€  
*Smoked eggplant Moutabal, pomegranate, and coriander*
- SLATA MECHOUIA LÉGÈREMENT PIMENTÉE 15€  
*Slightly spicy Slata mechouia*
- BURRATA CRÉMEUSE AU ZAA'TAR ET HUILE D'OLIVE 22€  
*Za'atar and olive oil creamy burrata*
- TARAMA D'OEUF DE POISSONS FUMÉS 15€  
*Smoked fish roe tarama*

## Khobz – Pain ( KHOBZ - BREAD )

- PETITS PAINS PITA BIO 6€  
*Organic pita bread*
- 28€ SALADE DE PASTÈQUE, MÉLASSE DE GRENADE, FETA, PERSIL ET OLIVES NOIRES  
*Watermelon salad with pomegranate molasses, feta, parsley, and black olives*
- 22€ SALADE FATTOUCHE À L'AVOCAT, PAIN LIBANAIS ET VINAIGRETTE AU SUMAC  
*Fattoush salad with avocado, lebanese bread and sumac dressing*
- 27€ PAPPARDELLE AUX TOMATES CERISES RÔTIÉS, STRACCIATELLA ET BASILIC  
*Pappardelle, stracciatella, cherry tomatoes*
- 21€ CHOU-FLEUR RÔTI AU RAS EL HANOUT, TZATZIKI ET PISTACHES TORRÉFIÉES  
*Roasted cauliflower with ras el hanout, tzatziki, and roasted pistachios*

## ( NABATI - VEGETARIAN ) Nabati – Végétarien

## Alkham – Cru (ALKHAM - RAW)

TARTARE DE THON, PURÉE D'AVOCAT AU SÉSAME, POIVRONS GRILLÉS ET OLIVES 34 €

*Tuna tartare, sesame avocado puree, grilled peppers, and olives*

CARPACCIO DE BAR À LA MÉLASSE D'ORANGE, POUTARGUE ET FENOUIL CROQUANT 30 €

*Carpaccio of sea bass with orange molasses, bottarga, and crispy fennel*

TARTARE DE FILET DE BOEUF AUX ÉPICES «KEBBÉ NAYÉ» 32 €

*Spiced beef tartare "Kebbé nayé"*

## Mugbilat – Garniture (MUQBILAT - SIDES)

9 €

GRENAILLES FRITES AU SEL DE CUMIN,  
SAUCE BLANCHE ET POUSSÉS DE  
CORIANDRE

*Fried cumin salt baby potatoes, white sauce,  
and coriander sprouts*

10 €

MOUSSELINE DE PATATE DOUCE À L'HUILE  
D'ARGAN

*Sweet potato mousseline with argan oil*

15 €

TAGINE DE POIS CHICHES À LA  
CHERMOULA

*Chickpea tagine with chermoula*

15 €

CŒUR DE LAITUE À L'HUILE D'OLIVE CITRONÉE

*Heart of lettuce, lemon, and olive oil*

15 €

COUSCOUS SEFFA AUX FRUITS SECS

*Seffa couscous with dried fruits*



## Mashawi – Grillade (MASHAWI - GRILLED)

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ 300GR , CONDIMENT PIQUILLOS ET PAPRIKA FUMÉ 42 €

*Grilled octopus, piquillo pepper condiment, and smoked paprika*

CÔTE DE BŒUF ABERDEEN 1,2 KG ARROSÉE AU BEURRE MOUSSANT 140 €

*1.2 kg Aberdeen prime rib*

RASCASSE SAUVAGE ENTIÈRE 800/1KG RÔTIE AU THYM ET AU CITRON 65 €

*Whole wild scorpionfish 800/1kg roasted with thyme and lemon*

LOUP DE MER SAUVAGE ENTIER 1.1KG RÔTI AU THYM ET CITRON 162 €

*Whole wild seabass 1.1kg roasted with thyme and lemon*



MAQUEREAU AU CITRON CONFIT, CONCOMBRE ACIDULÉ, LABNEH À L'HUILE 24 €

DE MENTHE

*Mackerel with preserved lemon, tangy cucumber, labneh with mint oil*

KOFTE DE POISSONS DE MÉDITERRANÉE LAQUÉ AU JUS D'ARÊTES ET ROUILLE 27 €

*Glazed mediterranean sea fish kofte with fishbone jus and rouille*

ADANA KEBAB, SAUCE BLANCHE, PICKLES ET OIGNONS FRITS 26 €

*Adana kebab, white sauce, pickles, and fried onions*

HAUT DE CUISSE DE POULET FERMIER, HARISSA, POUDRE DE MAÏS SOUFFLÉ 24 €

*Free-range chicken thigh, harissa, and popcorn powder*