

A PARTAGER / TO SHARE

KEBDA GRILLÉE deux brochettes | GRILLED KEBTA two skewers



Brochette de foie et suif d'agneau grillée
au charbon, coleslaw de chou rouge,
pistaches grillées et sauce soja

100

Lamb liver and tallow skewers grilled over
charcoal, coleslaw of red cabbage, grilled
pistachio and soya sauce

MINI TACOS deux pièces | MINI TACOS two pieces

Shawarma d'Agneau, guacamole d'avocat,
labneh, concombre, pickles d'oignons
et zaatar libanais,

Lamb shawarma, avocado guacamole,
labneh, cucumber, pickled onion and
Lebanese zaatar

TEMPURA CHOU-FLEUR | CAULIFLOWER TEMPURA



Tempura de chou-fleur, curcuma, coleslaw,
houmous, tahini et pickles de radis

Cauliflower tempura, turmeric, coleslaw,
hummus, tahini, pickled radish

HOUMOUS BETTERAVE | HUMMUS BEETROOT



Tahini, betterave, sésame, zestes
d'orange confits et huile de sésame

75

Tahini, beetroot, sesame, candied
orange zest and olive oil

MIZAN ROLL



Pain brioché, Crabe, gambas, cornichons,
pickles d'oignons, avocat, câpres,
mayonnaise à l'huile de truffe,

servi avec des pommes allumettes

Crab and prawns in brioche bread,
pickled onions, avocado, capers, home-made
mayonnaise with black truffle oil, served with
pommes allumettes

BOUDENJAL PANÉE | CRISPY SMOKY EGGPLANT



Aubergine fumée, romarin, Thym,
sauce moutarde maison, pommes
allumettes

75

Smoked eggplant, rosemary, thyme,
homemade mustard sauce, pommes
allumettes

CEVICHE DE BAR | SEA BASS CEVICHE

Bar mariné au citron et à la noix de coco,
oignons, avocat, mangue glacé, harissa
et huile d'olive

Lemon and coconut marinated sea Bass
with onions, iced Mango harissa and
olive oil

BŒUF STYLE WELLINGTON | BEEF WELLINGTON STYLE



Filet de bœuf grillé, kadaïf, champignons,
sauce tigre, mayonnaise harissa
et huile de sésame

Grilled beef fillet, kadaïf, mushrooms,
tiger sauce, harissa mayonnaise
and sesame oil

RAVIOLES DE ZAALOUK

Ravioles farcis à l'aubergine fumées,
sauce tomate basilic, pesto, poireaux frit

Homemade ravioli stuffed with roasted
eggplant, tomato and basil sauce, fresh pesto,
crispy leeks

MECHOUIA

Poivrons rouges et verts grillés, tartare
d'ananas confit, piment, gingembre,
cacahuètes et huile d'argan

Grilled red and green bell pepper,
candied pineapple tartare, pimento,
ginger, peanut and argan oil

PIZZETTA

Pain traditionnel Tafernout, tomate
séchée, burrata, champignons de Paris,
roquette, huile de truffe et sauce pesto

Traditional Tafernout bread, dried tomato,
burrata, mushrooms of Paris, roquette,
black truffle and pesto sauce

TARTARE DE BŒUF MAAKOUDA



Filet de bœuf finement taillé, crème de
parmesan, œufs tamago, câpres, oignons,
cornichons, huile de truffe et sumac

Finely sliced beef fillet, parmesan cream,
capers, onions, pickles, truffle oil, sumac
and tamago eggs

140

A PARTAGER / TO SHARE

KEFTA GRILLÉE | GRILLED KEFTA



Boulettes de viande hachée grillées (poulet, bœuf) caramélisées au miel, sauce tahini et teriyaki

Minced meat skewers grilled (beef and chicken) caramelized with honey, tahini sauce and teriyaki

95

POULET RÔTI LABNEH | ROASTED CHICKEN LABNEH

Poulet cuit à basse température, pois chiche, raisins, olives noires, zaatar libanais, sauce labneh, graines de fenouil et sumac

Slow cooked chicken, chickpeas, grapes, black olives, Lebanese zaatar, labneh sauce, fennel seeds and sumac

TABOULÉ



Blé, chou-fleur rapés, dattes, orange menthe, pickles, coriandre, crème de feta fumée et sumac

Wheat, grated cauliflower, dates, orange, mint, pickles onions, cilantro, feta cream and sumac

LOTTE AU CURRY | MONKFISH CURRY

Lotte poêlé, curry rouge, lait de coco, carottes, courgettes, petits pois

Fried monkfish, red curry, coconut milk, carrots, zucchini, peas

SASHIMI DE SARDINES | SARDINES SASHIMI



Sardines à la chermoula et harissa, crème de maïs, mousse de fêta, pickles d'oignons, aneth, gingembre et huile de sésame

Sardines with chermoula and harissa, corn cream, feta mousse, pickled onion, dill, ginger and sesame oil

80

POULET FRIT | FRIED CHICKEN



Poulet pané au panko, sauce labneh, sauce tigre

PANKO breaded chicken, labneh and tiger sauce

80

SAMOUSSA trois pièces | SAMOUSSA three pieces

Feuille de Brick farcie à l'agneau effiloché, amandes torréfiées, cannelle, sucre glacé chutney de pruneaux

Filo pastry stuffed with shredded lamb and roasted almonds, cinnamon, plums chutney

85

SALADE FOLLE | FOLLE SALAD

Caviar d'aubergine, haricots verts, salade verte, tomates cerises, champignons, carottes, pickles de radis, croûtons de batbout et huile de sésame

Eggplant caviar, green beans, salad, cherry tomatoes, mushrooms, carrots, pickled radish, batbout croutons and sesame oil

CÔTE DE BŒUF MATURÉ 1KG | AGED BEEF REBEYE STEAK 1KG



Sauce Chimichurri, Sauce Béarnaise

Harissa, Sauce Moutard

Chimichurri Sauce, Béarnaise Harissa Sauce, Mustard Sauce

MENU ENFANT | KID'S MENU



Nuggets de poulet servis avec des légumes et des pommes allumettes, une boule de glace au choix (vanille ou chocolat)

Chicken nuggets served with vegetables and pommes allumettes plus a scoop of ice cream (vanilla or chocolate)

110

NAAN AU FROMMAGE ET ZAATAR | CHEESE NAAN ZAATAR

45

NAAN AU FROMMAGE AUX EPINARD | CHEESE NAAN SPINACHE



55

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE VERTE | GREEN SALAD

35

POMME ALLUMETTES

LÉGUMES SAUTÉS | SAUTEED VEGETABLES

45

CHAMPIGNONS SAUTÉS | SAUTEED MUSHROOMS

60

DESSERTS

CHOCOLAT HARISSA | CHOCOLATE HARISSA



Mousse de chocolat noir 75%,
noisettes caramélisées, huile d'olive,
fleur de sel et poudre d'harissa
Black chocolate mousse 75%,
caramelized hazelnut, fleur de sel,
harissa Powder

95

MIZAN TIRAMISU |



Pain perdu, mascarpone, crème
fraîche, amlou d'amandes, café
au lait et poudre de cacao
Brioche bread tiramisu style,
almond amlou, mascarpone,
fresh cream, coffee with milk
and cacao powder

95

BAKLAVA PISTACHE | PISTACHIO BAKLAVA



Feuilles de Pastilla croustillantes,
crème de pistache et coulis
de fruits rouges
Crunchy pastilla, pistachio cream,
red fruits coulis

95

PARIS MARRAKECH | PARIS MARRAKECH



Choux, glace amlou et pistache iranienne
crème anglaise au ras el hanout
Choux pastry, amlou ice cream, Iranian
pistachio, crème anglaise with ras el hanout

85

ASSORTIMENT DE GLACES (2 BOULES) | ASSORTMENT OF ICE CREAM (2 FLAVOR TO CHOOSE)

60

ASSORTIMENT DE GLACES (3 BOULES) | ASSORTMENT OF ICE CREAM (3 FLAVOR TO CHOOSE)

80