

Cocktails

L'eau est la prose des liquides, les cocktails en sont la poésie

LONDON MULE	110 dhs
Servi dans son mug en cuivre, subtil mélange de gin infusé aux agrumes, liqueur de gingembre, jus de citron frais et sa ginger beer maison.	
PINK BELLINI	110 dhs
Classique revisité à la rose. Liqueur de rose, prosecco, purée de fraise.	
Cocktails sans alcool	
ELIXIR	90 dhs
Une décharge de bien être. Jus de pomme frais, gingembre, cannelle, miel et vinaigre de cidre.	

De la boulangerie

Le bon pain prend du temps, et exige une attention particulière et beaucoup d’amour de la part de nos artisans.

Khachapuri	50 dhs
<i>Spécialité</i> Georgienne, pain, fromage filant, œuf.	
Challah bread	5 dhs
<i>Pain brioché façonné à la main sur 48h.</i>	
Bagel aux sésames	5 dhs

Street food des marchés

Street food des marchés : Carmel market Tel-Aviv, Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D’istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.	
---	--

Poissons

Daurade en croute de capres et parmesan, <i>salades de tomates cerises, olives taggiasches</i>	230 dhs
Tajine d'espadon, <i>fenouil et poivrons rouges confit aux épices, aioli oriental</i>	210 dhs
Thon rouge de Méditerranée, <i>avocat chimichurri, tombé d'épinards.</i>	165 dhs
Filet de sole, <i>en croûte de noix de pécan, choux chinois, sauce meuniere.</i>	220 dhs
Loup bar farci, <i>cuit en feuille de bananier sur le grill au feu de bois.</i>	245 dhs
Saumon en croute de sel, <i>parfumé aux herbes aromatiques et citron confits.</i>	185 dhs
Calamars farcis grillés, <i>épinard sujuk et feta, caponata.</i>	120 dhs
Crispy Calamari à la mode Indienne	145 dhs
Poulpe à la mode de Rhodes	189 dhs
Fish Kebab sur un lit de chakchouka caramélisé durant plusieurs heures	185 dhs

Pâte et risotto

Risotto végétariens , <i>champignons de saison noix craquantes.</i>	152 dhs
Spaghetti fruits de mer, <i>crevettes, calamars, poulpes, crème de yaourt.</i>	205 dhs
Paella crevettes tigrées, <i>riz caramélisé, sauce aioli, yuzu. Pour 2 personnes, à partager</i>	310 dhs

Street food des marchés

Street food des marchés : Carmel market Tel-Aviv, Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D’istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.	
---	--

If you never try you’ll never know	
Crème brûlée chocolat Oreo <i>crème glacée marshmallow.</i>	70 dhs
Cheese cake fruits rouges <i>crème mascarpone à la rose.</i>	70 dhs
Cigare mhalabia <i>à l'eau de rose et sorbet cerise.</i>	70 dhs
Baklawa pistaches « façon cheesecake », <i>Marmelade fruits rouges, sorbet yaourt.</i>	80 dhs
Tarte tradition crème d'amandes et fruits secs, <i>Glace cannelle.</i>	60 dhs

Street food des marchés

Street food des marchés : Carmel market Tel-Aviv, Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D’istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.	
---	--

Street food des marchés : Carmel market Tel-Aviv, Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D’istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.	
---	--

Street food des marchés : Carmel market Tel-Aviv, Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D’istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.	
---	--

Street food des marchés : Carmel market Tel-Aviv, Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D’istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.	
---	--

Street food des marchés : Carmel market Tel-Aviv, Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D’istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.	
---	--

Street food des marchés : Carmel market Tel-Aviv, Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D’istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.	
---	--

Street food des marchés : Carmel market Tel-Aviv, Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D’istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.	
---	--

Street food des marchés : Carmel market Tel-Aviv, Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D’istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.	
---	--

Mezzes et Entrées

Assiettes à partager de différentes tailles dans un esprit de convivialité

Street food des marchés : Carmel market Tel-Aviv, Marché Central De Casablanca, Grand Bazaar D’istanbul, Kreta Ayer Wet Market Singapour, La Boqueria Barcelone, Mercado Central Chili.	
---	--

Arayes libanais, <i>pain pita farci de viandes haché aux épices, potatoes zaatar, sauce tahina pimentée .</i>	70 dhs
keftedes de courgettes et fêta, <i>labneh, cacahuètes, herbes fraîches .</i>	90 dhs

Carpaccio de sérioles, <i>mangues, papaye, pistaches .</i>	129 dhs
Gnocchi de betteraves rouge, <i>Sauge, parmesan, épices dukkah, câpres.</i>	85 dhs

Salade de pastèque et feta, <i>olives violettes ,graines de courge .</i>	69 dhs
Gambas entières en croûte de falafel, <i>Sauce tahina crevette.</i>	69 dhs

Falafels, <i>Tomates cerises au sumac, tahina, grenade.</i>	45 dhs
Muhammara Syrienne, <i>Poivrons rouge ,noix ,huile olive ,ail ,citron ,mélasse de grenade.</i>	50 dhs

Tartare de thon rouge, <i>Pickles kiwi, menthe fraîche, noisettes.</i>	70 dhs
Thon gras mi-cuit, <i>Toast Kubana, condiment Brocolis épicé.</i>	95 dhs

Carpaccio thon rouge mariné et poivrons grillés, <i>Capres frits, basilic.</i>	95 dhs
Tartare de daurade, <i>Tortilla, crème acidulée, sumac.</i>	55 dhs

Saumon croustillant, <i>Sauce yakitori, champignons.</i>	95 dhs
Kefta de Gaziantep, <i>Bœuf épicé, sauce yaourt, sumac.</i>	70 dhs

Salade d'aubergine grillée au feu de bois, <i>Kefta de bœuf épicé, tahini, tomates cerises, huile d’olive.</i>	70 dhs
Ravioles de sarrasin aux fromages frais, <i>Gratiné au vieux parmesan, pousse épinard, pisto de zhoug.</i>	99 dhs

Burrata crémeuse, <i>Confit de thon tomate.</i>	119 dhs
Carpaccio de betterave cuit en croute de sel, <i>Crème aigre douce aux épices Dukkah, capres frits.</i>	50 dhs

Baba ghanouj du Marché de Carmel <i>Aubergines grillées au feu de bois, tahina, mélasse de grenades, pistaches</i>	45 dhs
Cigares au sésame noir, <i>Farcis d’une sauce au yaourt, fêta et tomates confites</i>	65 dhs

Houmous Mesabecha, <i>Houmous de pois chiches</i>	45 dhs
Patatas bravas	45 dhs

Salade Sicilienne, <i>Romaine, sucrine, parmesan, pistaches torrifiées</i>	80 dhs
---	---------------