

## apéritifs

- Olives aux citrons confits et piment (vg, gf) / 6
- Gougères au Gruyère et oignons aux épices hawaïj (v) / 9
- Pastrami de betterave en brochettes, pickle de concombre, moutarde (v, gf) / 9
- Escabèche aux carottes fumées à l'huile de cascabel (vg, gf) / 7

## entrées

- Houmous de fèves, pickle de champignons (vg, gf) / 18  
supplément truffe noire / 7
- Artichaut grillé, tarator aux noix, labneh (vg, gf) / 22
- Poireau rôti, crème au yuzu, oseille, amandes fumées (v, gf) / 16
- Chou grillé, tahini de tournesol, shatta vert, bergamote (v, gf) / 15
- Lángos, beurre à l'ail noir, Chällerhocker (v) / 15
- Gambero rosso grillée, fenugrec, aïoli aux feuilles de curry (gf) / 22 à la pièce
- Carpaccio de bœuf, pickle de topinambour, labneh (gf) / 22
- Shawarma de céleri-rave, pita, bkeila, tomate fermentée (v) / 17

## légumes

- Carottes braisées, lentilles de Sauvigny, pickle de kumquat (v, gf) / 26
- Champignons grillés, pickles, oignons baharat, pita (vg) / 32

## viandes et poissons

- Kofta de poisson, sauce tomate au carvi, huile de piment ancho / 38
- Épaule d'agneau, croûte à la rose et cardamome, labneh au fenouil (gf) / 58
- Coquelet, lait de coco, salade de tomatillos, cacahuètes (gf) / 55
- Turbot entier, beurre berbère, aubergines brulées, câpres (gf) / 120

## accompagnements

- Feuilles de salade d'hiver, vinaigrette au yuzu (v, gf) / 8
- Pommes de terre grenaille, beurre à la livèche et citron confit (v, gf) / 12
- Légumes verts braisés à l'ail, zeste de citron (vg, gf) / 12
- Pain pita, sauce tahini (vg) / 5
- Pain ka'ak au sésame (v) / 6

## nibbles

- Olives, preserved lemon and chilli (vg, gf) / 6
- Gruyère and hawaij-spiced onion gougères (v) / 9
- Beetroot pastrami skewers, pickled cucumber, mustard (v, gf) / 9
- Smoked carrots escabeche, cascabel chilli oil (vg, gf) / 7

## to start

- Fava bean hummus, pickled mushrooms (vg, gf) / 18  
black truffle supplement / 7
- Grilled artichoke, walnut tarator, labneh (vg, gf) / 22
- Roasted leek, yuzu cream, sorrel, smoked almond (v, gf) / 16
- Grilled cabbage, sunflower tahini, green shatta, bergamot (v, gf) / 15
- Lángos, black garlic butter, Chällerhocker (v) / 15
- Grilled gambero rosso, fenugreek, curry leaf aioli (gf) / 22 by the piece
- Beef carpaccio, pickled Jerusalem artichoke, labneh (gf) / 22
- Celeriac shawarma, pita, bkeila, fermented tomato (v) / 17

## vegetables

- Braised carrots, Sauverny lentils, pickled kumquat (v, gf) / 26
- Mushroom mixed grill, pickles, baharat onions, pita (vg) / 32

## meat & fish

- Fish kofta, caraway tomato sauce, ancho chilli oil / 38
- Lamb shoulder, rose and cardamom crust, fennel labneh (gf) / 58
- Baby chicken, coconut milk, tomatillo salad, peanuts (gf) / 55
- Whole turbot, berbere butter, burnt aubergine, capers (gf) / 120

## sides

- Winter salad leaves, yuzu vinaigrette (v, gf) / 8
- Baby potatoes, lovage and preserved lemon butter (v, gf) / 12
- Braised green vegetables, garlic, lemon zest (vg, gf) / 12
- Pita bread, tahini sauce (vg) / 5
- Sesame ka'ak bread (v) / 6