

LA CARTE

de saison



<u>Trio de Mezzés</u>	25
Servi avec des crudités bio et gressins grecs	
<u>Mezzé Houmous de petits pois et menthe</u>	9
<u>Mezzé Poivron</u>	9
<u>Mezzé Artichaud</u>	9

ASSIETTES A PARTAGER (OU PAS)

<u>Bruschetta façon Pissaladière</u>	9
Pain de mie de la Rade, pignons, câpres, anchois marinés, olives noires de kalamata Kalios	
<u>Betteraves rôties, crème de feta</u>	13
Crème de feta, betteraves rôties, pickles d'oignons rouges maison, persil, zaatar, huile chlorophyllée	
<u>Burrata houmous de petits pois</u>	15
Houmous de petits pois, menthe, burrata 120gr, pickles de concombre maison, gressins, zaatar, huile chlorophyllée	
<u>Pita Butternut</u>	15
Yaourt grec tahiné, butternut façon tajine, amandes concassées, pain pita	
<u>Tagliata de Boeuf Houmous de betterave</u>	22
Houmous de betterave rouge, tagliata de boeuf, pickles d'oignon rouge frisé, sumac, huile d'olive	
<u>Épaule d'agneau confite</u>	24
Épaule d'agneau confite, fenouil rôti, yaourt tahiné, menthe, pickles d'oignon rouge maison, pommes de terre grenaille	

Prix affichés en TTC et service compris. Horaire de service :
du mardi au samedi de 15h à 22h.

