

Bienvenue chez HaSalon

La cuisine d'HaSalon reflète les goûts et les origines du grand chef israélien Eyal Shani, l'esprit de partage, et les vibrations de Tel Aviv téléportées jusqu'aux Puces de Saint-Ouen. Eyal Shani privilégie une sélection d'ingrédients bruts, d'une qualité exceptionnelle, choisis localement tant que possible, pour donner vie à une expérience culinaire énergique et instinctive, dont il a le secret.

HaSalon Paris, sketch book. Page 47. Inspiré par Eyal Shani et Shahar Segal

Créatures végétariennes :

Green Salad	18
Mezzes	23
Betteraves Charbonnées en carpaccio pour deux à trois humains	25
Le meilleur hummus du monde	20
Tomato Mosaïque	28
Epinards Fondants & Pecorino	16
Aubergine Sabich 2.0	24
Bouquet de légumes verts au barbecue	23
Melanzana	24
Fleur de Courgette & Ricotta	24

Homemade pastas :

Zucchini Pasta	25
Tomato Pasta	23

Poissons & fruits de mer

Carpaccio de bar sauvage, huile d'olive et citron jaune	26
Sashimi de seriole, graines de tomate, huile d'olive, piment vert	27
Tuna Tartar	25
Gambas reposant dans leurs jus	38
Bar sauvage entier rôti au four	15€100gr

Bœuf & Agneau :

Minute Steak, Thina & tartare de tomates	34
Carré d'agneau à la flamme à partager	60
Entrecôte maturée cuite à la perfection	50
Une impressionnante Côte de bœuf (1.2kg)	175

Sucré :

Crème Citron, croquants Amandes et Basilic Abricot Pie Pistacchio Baklava Crémeux Chocolat 	12
Des fraises, des framboises et une crème vanillée	
Un peu de chaque	28

Inspiré par : Eyal Shani
Directeur : Julien Schoukroun
Chef : Gauthier Hecquet