

# DIPS

## HALLAH x T65<sup>\*</sup> • 6 EUROS

Pain brioché traditionnel au sésame servi avec schug (harissa yéménite) & thina au sumac

## LABNEH<sup>\*</sup> • 9 EUROS

Labneh maison, confit d'oignons, anchois, olives noires & aneth

## TARAMA MAISON • 12 EUROS

Tarama de cabillaud, salicorne, amandes torréfiées concassées, huile de ciboulette

# VÉGÉTAL

## PLEUROTES<sup>\*</sup> • 13 EUROS

Pleurotes flambées au Mezcal, pickles de rhubarbe, noisettes torréfiées, pousses de petits pois, crème de champignons bruns

## ŒUF A LA TURQUE<sup>\*</sup> • 11 EUROS

Œuf mollet mariné aux betteraves, labneh, beurre noisette et épices

## GNOCCHIS DE BETTERAVE • 10 EUROS

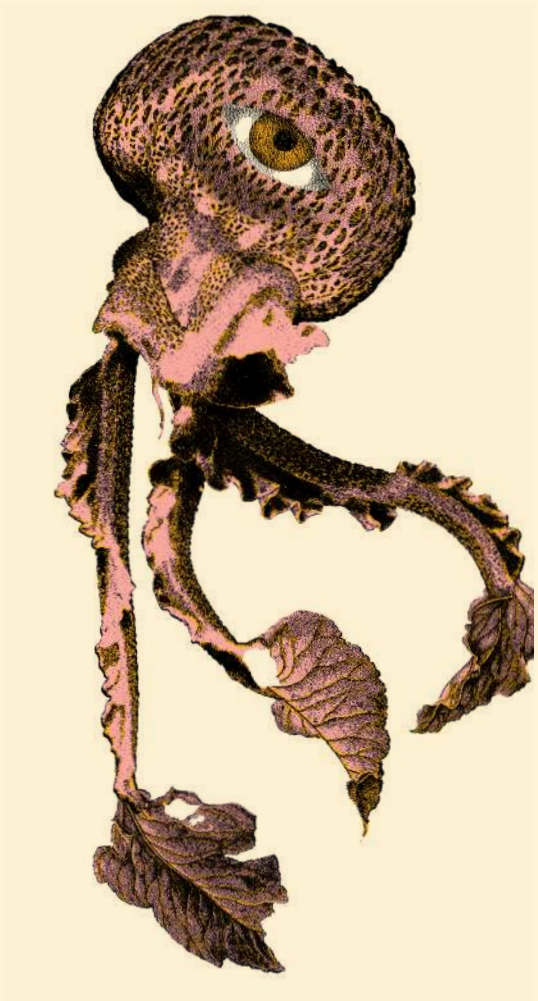
Poutargue, câpres, crème crue & sauge

## BROCCOLINIS • 20 EUROS

Broccolins rôtis, stracciatella aux citrons confits, œufs de truite, oignons pickles

## SALADE REFRESH<sup>\*</sup> • 18 EUROS

Tomates & pêches de la région, basilic pourpre, fêta, dukkah



# CRUDO

## TARTARE DE LOUP DE MER • 24 EUROS

Tartare de loup de mer fumé au foin, taboulé d'herbes, yaourt grec

## CARPACCIO DE DAURADE • 26 EUROS

Carpaccio de daurade, olives noires, gingembre, fenouil & oxalys

## TARTARE DE THON ROUGE • 28 EUROS

Tartare de thon rouge de Méditerranée, kiwi jaune, menthe ciselée, échalotes, noisettes torréfiées & zaatar sauvage

## BONITE EN TATAKI • 26 EUROS

Tataki de bonite, thina au soja, cerises, salade de concombre pickles

# MARÉE

Poisson rôti entier servi avec une sauce vierge et des légumes de saison selon arrivage

## POISSONS SELON ARRIVAGE • 12 EUROS LES 100G

# MER

## CALAMARS • 24 EUROS

Calamars snackés & spianata piccante flambés au pastis, crumble café, chimichurri à l'origan sauvage

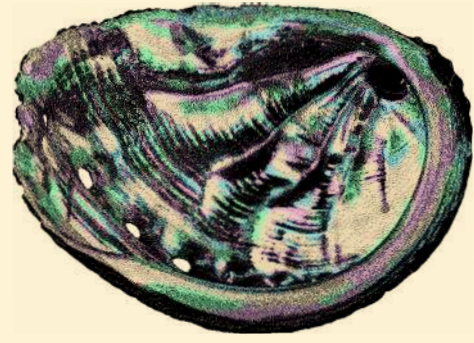
## LIEU JAUNE & THINA • 23 EUROS

Lieu jaune mariné au ras el-hanout, cornichons & échalotes frites, thina à l'eau de cornichon

## POULPE GRILLÉ • 26 EUROS

Poulpe grillé, caponata, olives noires, câpres à queue, salade de fenouil assaisonnée à l'huile de sésame





## TERRE

### ROSEBEEF • 25 EUROS

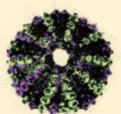
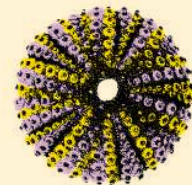
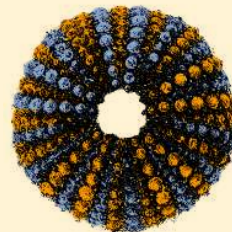
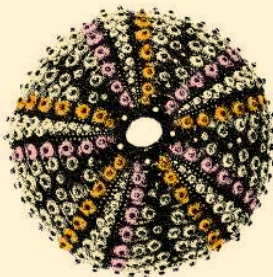
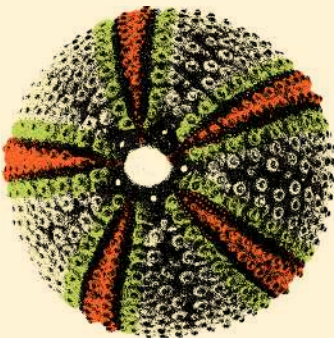
Fines tranches de rosebeef, grenailles rôties au paprika et zaatar, chimichurri et aioli

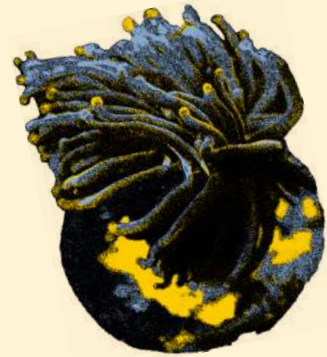
### CHICKEN SHAWARMA • 20 EUROS

Shawarma de poulet, thina, silan (miel de dattes) & taboulé revisité

### KEFTA • 22 EUROS

Kefta de bœuf, labneh & caviar d'aubergine, tomates cerises et tagete citronnée





## DESSERTS

### BABA AU PASTIS • 7 EUROS

Baba imbibé au sirop anisé, crème légère au fenouil

### RHUBARBE • 9 EUROS

Tarte à la rhubarbe, crème infusée verveine

### COOKIES MAISON • 9 EUROS

Assiettes de 3 cookies Forest aux 2 chocolats & fleur de sel

### LA FRAISE • 12 EUROS

Salade de fraises, streusel chocolat, granité de basilic

# « AU VERRE »

## VINS BLANCS

15cl

|   |    |
|---|----|
| 2022 - Rhône - Côtes du Rhône - «Nature» - Famille Perrin (Nature)            | 8  |
| 2022 - Provence - Côtes de Provence - «Prestige» - Château Minuty (HVE)       | 10 |
| 2022 - Côtes du Roussillon - «Les Sorcières» - Domaine du Clos des fées (Bio) | 14 |

## VINS ROSÉS

|  |    |
|--|----|
| 2022 - Provence - Méditerranée - «Roseblood» - Château d'Estoublon (Bio)     | 9  |
| 2022 - Provence - Côtes de Provence - «Prestige» - Château Minuty (HVE)      | 10 |
| 2022 - Provence - Côtes de Provence - «Whispering Angel» - Château d'Esclans | 12 |

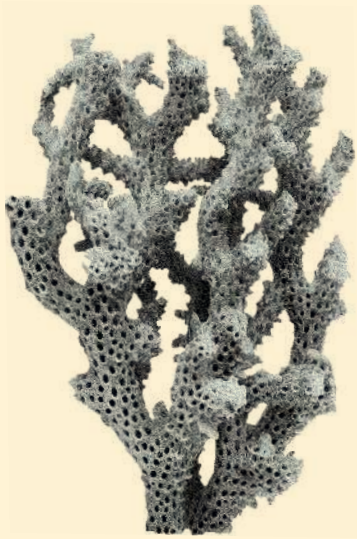
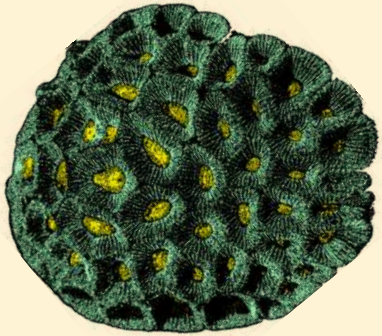
## VINS ROUGES

|  |    |
|--|----|
| 2022 - Bourgogne - «Liberty of Burgundy» - Maison Marigny (Bio)  | 8  |
| 2021 - Provence - Côtes de Provence - «Réal» - Clos Réal (Bio)   | 10 |
| 2016 - Bordeaux - Puisseguin-Saint-Emilion - Château des Laurets | 14 |









# DIPS

## HALLAH x T65<sup>\*</sup> • 6 EUROS

Traditional brioche bread with sesame seeds served with schug (Yemeni harissa) & thina with sumac

## LABNEH<sup>\*</sup> • 9 EUROS

Homemade labneh, confit onions, anchovies, black olives & dill

## HOMEMADE TARAMA • 12 EUROS

Cod tarama, pickle grass, roughly chopped roasted almonds, chive oil

# VEGETAL

## PLEUROTES<sup>\*</sup> • 13 EUROS

Pleurote mushrooms flambeed with mezcal, pickled rhubarb, roasted hazelnuts, pea shoots, mushroom cream

## TURKISH EGGS<sup>\*</sup> • 11 EUROS

Boiled egg marinated in beetroot, labneh, brown butter and spices

## BEETROOT GNOCCHI • 10 EUROS

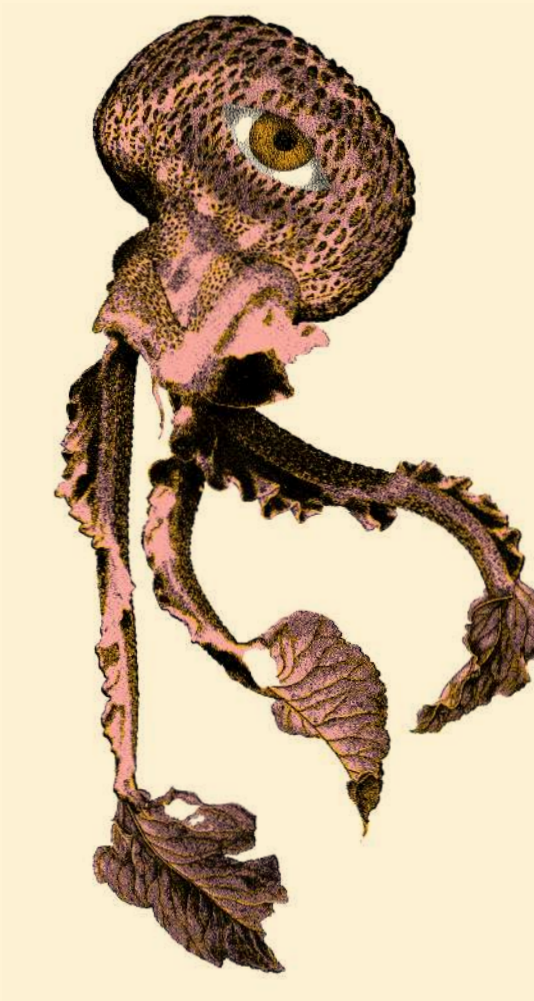
Bottarga, capers, fresh cream & sage

## BROCCOLINIS • 20 EUROS

Roast broccolini, stracciatella with confit onions, trout roe, pickled onions

## REFRESH SALAD<sup>\*</sup> • 18 EUROS

Local tomatoes & peaches, purple basil, feta cheese, vegetarian dukkah



# CRUDO

## WOLFFISH TARTARE • 24 EUROS

Wolffish tartare smoked with hay, herby tabouleh, greek yogurt

## SEABREAM CARPACCIO • 26 EUROS

Seabream carpaccio, black olives, ginger, fennel & oxalys

## RED TUNA TARTARE • 28 EUROS

Mediterranean red tuna tartare, yellow kiwi, finely chopped mint, shallots, roasted hazelnuts & wild zaatar

## BONITO TATAKI • 26 EUROS

Bonito tataki, thina with soy, cherries, pickled cucumber salad

# TIDE

Whole fish roasted and served with sauce vierge and seasonal veggies according to arrivals

## FISH ACCORDING TO ARRIVALS • 12 EUROS PER 100G

# SEA

## SEA CALAMARI • 24 EUROS

Pan seared calamari & spianata piccante flambéed with pastis, coffee crumble, wild oregano chimichurri

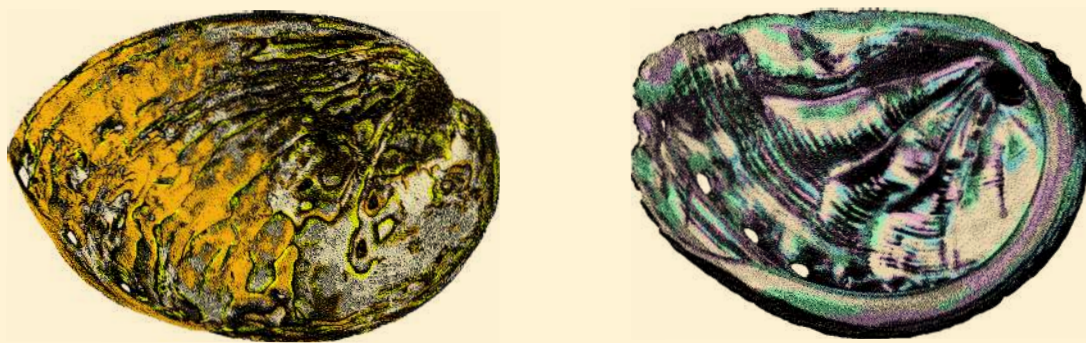
## POLLACK & THINA • 23 EUROS

Pollack marinated with ras el-hanout, cornichon pickles & fried shallots, thina with pickle brine

## GRILLED OCTOPUS • 26 EUROS

Grilled octopus, caponata, black olives, capers, fennel salad seasoned with sesame oil





## EARTH

### ROASTBEEF • 25 EUROS

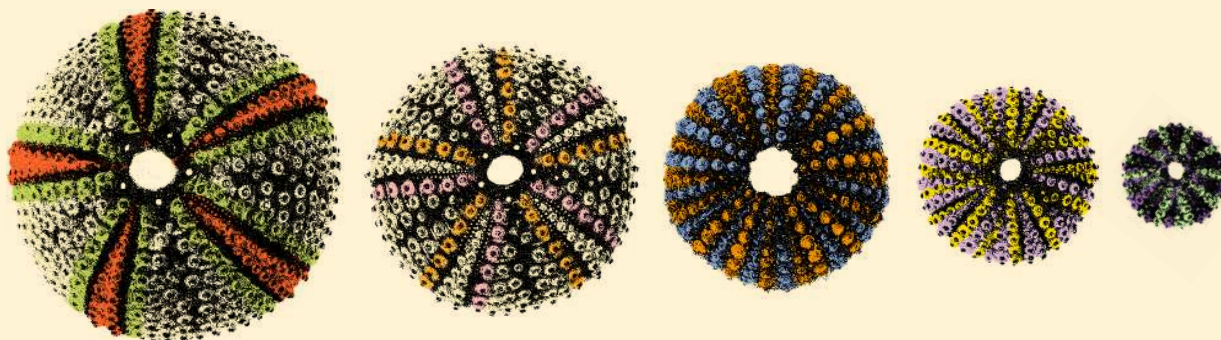
Thin slices of roastbeef, roast grenaille potatoes with paprika and zaatar, chimichurri and aioli

### CHICKEN SHAWARMA • 20 EUROS

Chicken shawarma, thina, silan (date honey) & tabouleh with a twist

### KEFTA • 22 EUROS

Beef kefta, labneh & aubergine caviar, cherry tomatoes and lemony marigold







## DESSERTS

### PASTIS BABA • 7 EUROS

Baba pastry soaked in star anise syrup, light fennel cream

### RHUBARB • 9 EUROS

Rhubarb tart, verbena infused cream

### HOMEMADE COOKIES • 9 EUROS

Plate of 3 Forest chocolate chip cookies & sea salt

### STRAWBERRY • 12 EUROS

Strawberry salad, chocolate streusel, basil granita

# « BY THE GLASS »

## WHITE WINES

15cl

|   |    |
|---|----|
| 2022 - Rhône - Côtes du Rhône - «Nature» - Famille Perrin (Nature)            | 8  |
| 2022 - Provence - Côtes de Provence - «Prestige» - Château Minuty (HVE)       | 10 |
| 2022 - Côtes du Roussillon - «Les Sorcières» - Domaine du Clos des fées (Bio) | 14 |

## ROSÉ WINES

|  |    |
|--|----|
| 2022 - Provence - Méditerranée - «Roseblood» - Château d'Estoublon (Bio)     | 9  |
| 2022 - Provence - Côtes de Provence - «Prestige» - Château Minuty (HVE)      | 10 |
| 2022 - Provence - Côtes de Provence - «Whispering Angel» - Château d'Esclans | 12 |

## RED WINES

|  |    |
|--|----|
| 2022 - Bourgogne - «Liberty of Burgundy» - Maison Marigny (Bio)  | 8  |
| 2021 - Provence - Côtes de Provence - «Réal» - Clos Réal (Bio)   | 10 |
| 2016 - Bordeaux - Puisseguin-Saint-Emilion - Château des Laurets | 14 |



