

# DÎNER

SUN-THU: 19.00 - 22.30

FRI-SAT: 19.00 - 23.00

Embark on a culinary journey through the Levant and Maghreb, where a vibrant tapestry of spices and textures dances on your palate, promising an unforgettable dining adventure.



## SHARING DISHES




- Lamb Tagine  30,00  
Slow-cooked tender lamb shank with Moroccan spices, dried figs, apricots, blanched almonds & Tafarnout bread.
- Kefka skewers  22,00  
With yogurt sauce, harissa & zaalouk.
- Marinated octopus 25,00  
With sweet potato mash, broccolini & date honey.
- Chicken tagine with olives 2.0  24,00  
With potato espuma & sumac.
- Oven-roasted cauliflower  19,00  
With ras el hanout, garlic & cumin. Served with challah bread.
- Mediterranean shakshuka  22,00  
Stewed tomato sauce with red & yellow peppers, onions, grilled pita, herbed labneh, & baked egg.

## THE FEAST *(weekends only)*

Serves 2 people. Including the Perfect Pairing of:  
Almond-flaked couscous, fattoush salad & zaalouk.

- Royal seabream 1.4kg 75,00  
With mediterranean marinade & chermoula sauce.
- French rib of beef 1.2kg 105,00  
With timut pepper & chimichurri sauce.

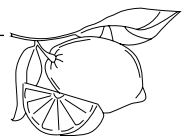
## DESSERTS

- Mille-Feuilles  11,00  
With vanilla diplomat cream, fig coulis & fresh figs.
- Flavors of my childhood  12,00  
Pistachio sweet pastry, mouhalabia cream with orange blossom, orange jam & candied orange peels.
- Chocolate fondant  10,00  
With sesame pralines & whipped cream.

## BAR BITES & MEZZE

- Baba ganoush   9,00  
Smoked eggplant purée, green oil, pita bread.
- Lebanese hummus   10,00  
Smoked paprika oil, za'atar, pita bread.
- Truffle cubes  12,00  
Tapioca pearls, black truffles, parmesan cheese & miso mayonnaise.
- Fried halloumi   10,00  
With salsa verde, pickled jalapeño & red onion.
- Sweet potato fries    12,00  
With grated parmesan & spicy cumin mayonnaise.
- Lobster roll 17,00  
With lobster chunks, avocado, chili cocktail sauce & lemon zest.
- Cajun fried chicken 12,00  
With mango salsa & chili sauce.
- Roasted eggplant   11,00  
With tahini sauce, harissa, sesame seeds & chives.
- Zoku guacamole  11,00  
Avocado puree, nacho chips & chili.
- Labneh   11,00  
With padron peppers & green oil.

## THE LIVING KITCHEN



-  Vegan  Vegetarian  Spicy  
 Gluten free  Contains nuts

Any allergies? Please let our Chef or Sidekick know.  
Prices include VAT and service charges.

# DÎNER

**DIM-JEU: 19H00 - 22H30**  
**VEN-SAM: 19H00 - 23H00**

Partez pour un voyage culinaire à travers le Levant et le Maghreb, où un mélange vibrant d'épices et de textures dansent sur vos papilles, promettant une aventure gastronomique inoubliable.



## À PARTAGER




Tajine d'Agneau 	30,00
Souris d'Agneau fondante avec épices marocaines, figes séchées, abricots, amandes émondées & pain Tafarnout.	
Brochettes Kefta 	22,00
Sauce yaourt, harissa & Zaalouk	
Poulpe mariné	25,00
Purée de patate douce, broccolini & mélasse de dattes.	
Tajine de poulet aux olives 2.0 	24,00
Espuma de pommes de terre & sumac.	
Chou-fleur rôti 	19,00
Chou-fleur au four, ras al hanout, ail & cumin. Servi avec du pain challah.	
Shakshuka méditerranéenne 	22,00
Sauce tomate mijotée aux poivrons rouges et jaunes, oignons, pita grillé, labneh aux herbes & oeuf cocotte.	

## LE FESTIN DES GRANDS *(juste le weekend)*

*Pour 2 personnes. Y compris les Accompagnements Parfait: Couscous aux amandes effilées, salade fattoush & zaalouk.*

Daurade royale 1.4 kg	75,00
Marinade méditerranéenne & sauce chermoula.	
Côte de bœuf française 1.2kg	105,00
Poivre de timut & sauce chimichurri.	

## DESSERTS

Mille-Feuilles 	11,00
Pâte filo, crème diplomate à la vanille, coulis de figes & figes fraîches.	
Saveurs de mon enfance 	12,00
Pâte sucrée pistache, crème de mouhalabia à la fleur d'oranger, confiture d'orange & écorces d'oranges confites.	
Fondant chocolat 	10,00
Praliné amande sésame & chantilly.	

## APÉRITIF

Baba ganoush  	9,00
Purée d'aubergines fumées, huile verte & pain pita.	
Houmous libanais  	10,00
Arrosé d'huile fumée au paprika, zaa'ter & pain pita.	
Dés de truffe 	12,00
Perles de tapioca, truffes noires, parmesan & mayonnaise miso.	
Halloumi frit  	10,00
Salsa verde, piment & oignons rouges marinés.	
Frites de patate douce   	12,00
Parmesan râpé & mayonnaise pimentée au cumin.	
Lobster roll	17,00
Sauce cocktail piquante, dés de homard, avocat & zeste de citron.	
Poulet cajun frit	12,00
Servi avec une salsa mangue chili.	
Aubergine rôti  	11,00
Salsa tahini, harissa, graines de sésames & ciboulette.	
Zoku guacamole 	11,00
Purée d'avocat, nacho chips & chili.	
Labneh  	11,00
Poivrons de padron & huile verte.	

## THE LIVING KITCHEN

 Végane  Végétarien  Épicé

 Sans gluten  Contient fruits secs

Des allergies ? Faites-en part à nos Sidekicks.  
Prix TTC et service inclus.