

DÎNER

DIM-JEU: 19h00 - 22h30

VEN-SAM: 19h00 - 23h00

PLATS À PARTAGER

Brochettes de portobello grillés (🌱) (V) 14,00
Za'atar, gremolata d'herbes fraîches du potager

Asperges grillées (🌱) (V) (O) 14,00
Mayonnaise aux épinards, marmelade de

Courgette farcie à l'orientale (🌱) (V) 15,00
Riz aux épices du Maghreb, sauce tomate maison

Shrimps toast (🌱) (O) (S) 16,00
Pain croustillant, crevettes marinées, mayo cocktail, œufs de truite, sésame

Suprême de volaille fermière (🌱) 17,00
Hot honey butter maison, sucrose grillée

Kefta d'agneau fumé au charbon (🌱) 17,00
Purée d'aubergines fumées, pickles d'oignons rouges, sauce skhug yéménite

Poulpe grillé (🌱) (A) 18,00
Labneh fumé, sauce amba, huile de coriandre fraîche

LES DOUCEURS DE SAISON

Meringue à la fraise lyophilisée 9,00
Crème montée au lait d'amande, fraises fraîches, mélasse de grenade, herbes du potager (🌱) (V) (S)

Moelleux chocolat noir & gruë de cacao 10,00
Cœur fondant, glace café maison, tuile crouillante au gruë de cacao (🌱) (O) (A)

Cheesecake cardamome & citron 10,00
Crème onctueuse parfumée à la cardamome, mélasse de dattes d'Algérie (🌱) (O) (A)

MEZZÉ & PETITES BOUCHÉES À PARTAGER

Pain maison & beurre noisette aux dattes 8,00
Deglet Nour d'Algérie (🌱) (A)

Beurre monté aux éclats de dattes, servi avec notre pain tiède maison

Houmous de petits pois à la menthe (🌱) (V) 9,00
Sumac, pois croquants, huile d'argan, pain pita

Labneh fumé (🌱) (S) (A) 9,00
Huile d'olive infusée au za'atar, pistaches concassées, matlouh grillé

Carottes rôties au cumin (🌱) 9,00
Pickles de saison, fenouil croquant à l'anis

Pommes de terre tapées (🌱) 9,00
Huile à l'ail rôti, citron salé, herbes fraîches du potager

Halloumi croustillant au sumac (🌱) (V) (A) 11,00
Miel chaud, citron vert zesté

Aubergine confite au four (🌱) (V) 11,00
Sauce tahini, huile de harissa, grenade, herbes du potager

Falafels maison (🌱) (V) 11,00
Pois chiches & fèves, herbes fraîches, pickles d'oignons, tahina citronnée

Frites de patate douce (🌱) (V) (O) 12,00
Romarin frais du potager, moutarde, mayo épicée maison

Poulet croustillant aux épices cajun (🌱) 12,00
Sauce harissa maison

Bourek algérois (A) 12,00
Brousse de brebis au citron confit, herbes du potager, zeste de citron

THE LIVING KITCHEN

(V) Vegan (🌱) Végétarien (O) Œuf (S) Crustacés
(🌱) Sans gluten (S) Fruits à coque (🌱) Sésame (A) Lait

Des allergies ? Faites-en part à nos Sidekicks.





SHARED DINING ZOKU STYLE

18.00 - 22.00

*Une expérience à partager autour de 7 assiettes vibrantes,
inspirées de notre potager et de la méditerranée*



Vegetarian

45 p.p.

Min 2 pers

Labneh fumé | Za'atar | Pistaches | Matlouh grillé (œ) (S)

Houmous de petits pois | Menthe | Sumac | Huile d'argan | Pain pita (œ) (V)

Aubergine confite | Sauce tahini | Huile de harissa | Grenade | Herbes (S) (œ) (V)

Pommes de terre tapées | Huile à l'ail rôti | Citron | Herbes (S)

Brochettes de portobello | Za'atar | Gremolata d'herbes (S) (V)

Courgette farcie à l'orientale | Riz aux épices du Maghreb | Sauce tomate maison (S) (V)

Asperges grillées | Mayonnaise aux épinards | Marmelade de fraises (œ) (S) (O)

Cheesecake cardamome | Crème | Mélasse de dattes d'Algérie (œ) (O) (A)

Meringue fraise | Crème montée au lait d'amande | Mélasse de grenade | Herbes (œ) (S) (S)

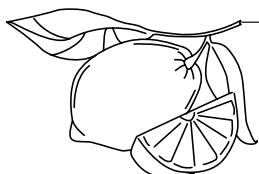
Fish & Meat

+5 p.p.

*Tout comme notre menu végétarien, mais avec une petite touche en plus – vous pouvez
remplacer les plats de Courgettes farcies à l'orientale et D'asperges grillées.*

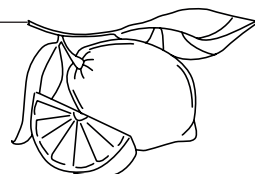
Poulpe grillé | Labneh fumé | Sauce amba | Huile de coriandre (S) (A)

Kefta d'agneau fumé au charbon | Purée d'aubergines | Oignons rouge | Sauce skhug yéménite (S)



THE LIVING KITCHEN

Des allergies ? Faites-en part à nos Sidekicks.



(V) Vegan (œ) Végétarien (O) Œuf (A) Lait

(S) Sans gluten (S) Fruits à coque (œ) Sésame

DINNER

SUN-THU: 19.00 - 22.30

FRI-SAT: 19.00 - 23.00



SHARING PLATES

Grilled portobello skewers (GF) (V) 14,00
Za'atar, fresh garden herb gremolata

Grilled asparagus (V) (GF) (O) 14,00
Spinach mayo, strawberry marmalade.

Oriental stuffed zucchini (GF) (V) 15,00
Spiced Maghreb rice, house tomato sauce

Shrimps toast (GF) (O) (S) 16,00
Crispy bread, marinated shrimps,
cocktail mayo, trout roe, sesame

Free-range chicken supreme (GF) 17,00
Homemade hot honey butter, grilled sucrine

Charcoal-smoked lamb kofta (GF) 17,00
Smoked eggplant purée, pickled red onions,
Yemeni skhug sauce

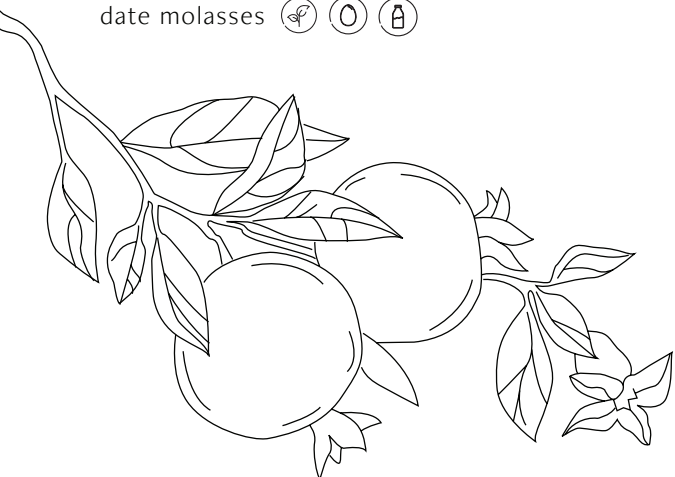
Grilled octopus (GF) (A) 18,00
Smoked labneh, amba sauce,
fresh coriander oil

SEASONAL SWEETS

Strawberry meringue with almond cream 9,00
Lyophilized strawberries, almond whipped cream,
pomegranate molasses, garden herbs (V) (GF) (S)

Molten dark chocolate 10,00
cake with cacao nibs
Melting center, house coffee ice cream, crunchy
cacao nib tuile (GF) (O) (A)

Cardamom & lemon cheesecake 10,00
Creamy filling with cardamom, Algerian
date molasses (GF) (O) (A)



MEZZES & BITES TO SHARE

Homemade bread & brown butter with 8,00
Deglet Nour dates from Algeria (GF) (A)
Whipped butter with date pieces, served with our
warm house bread

Green pea hummus with mint (GF) (V) 9,00
Sumac, crunchy peas, argan oil, pita bread

Smoked labneh (GF) (S) (A) 9,00
Olive oil infused with za'atar, crushed
pistachios, grilled matlouh

Cumin roasted carrots (GF) (V) 9,00
Seasonal pickles, crisp fennel with anise

Crisped smashed potatoes (GF) (V) 9,00
Roasted garlic oil, preserved lemon, fresh herbs
from our garden

Crispy halloumi with sumac (GF) (GF) (A) 11,00
Warm honey, lime zest

Oven-roasted eggplant (GF) (GF) (V) 11,00
Tahini sauce, harissa oil, pomegranate, garden herbs

Homemade falafels (GF) (GF) (V) 11,00
Chickpeas & fava beans, fresh herbs,
pickled onions, lemony tahina

Sweet potato fries (GF) (GF) (O) 12,00
Fresh rosemary from our garden, Mustard, spicy mayo

Crispy cajun chicken (GF) 12,00
Homemade harissa sauce

Algiers-style bourek (A) 12,00
Sheep cheese with preserved lemon,
garden herbs, lemon zest

THE LIVING KITCHEN

(V) Vegan (GF) Vegetarian (O) Egg (S) Shellfish
(GF) Gluten free (S) Contains nuts (GF) Sesame (A) Dairy

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



SHARED DINING ZOKU STYLE

18.00 - 22.00

*A vibrant sharing experience of 7 seasonal dishes inspired by
our garden and the Mediterranean*



Vegetarian

45 p.p.

Min 2 guests

Smoked labneh | Za'atar | Pistachios | Grilled matlouh  

Green pea hummus | Mint | Sumac | Argan oil | Pita bread  

Roasted eggplant | Tahini sauce | Harissa oil | Pomegranate | Herbs   

Crisped smashed potatoes | Garlic oil | Lemon | Herbs 

Grilled portobello skewers | Za'atar | Herb gremolata  

Oriental stuffed zucchini | Maghreb rice | House tomato sauce  

Grilled asparagus | Spinach mayo | Strawberry marmalade   

Cardamom & lemon cheesecake | Cream filling | Date molasses   

Strawberry meringue | Whipped almond cream | Pomegranate molasses | Herbs   

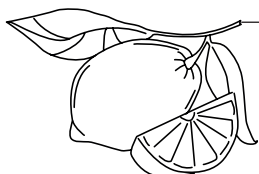
Fish & Meat

+5 p.p.

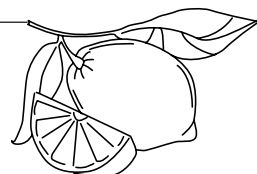
*Just like our Vegetarian menu, but with a twist – you can swap
out the Oriental stuffed zucchini and Grilled asparagus dishes*

Grilled octopus | Smoked labneh | Amba sauce | Coriander oil  

Smoked lamb kofta | Eggplant purée | Pickled red onion | Yemeni skhug sauce 



THE LIVING KITCHEN



Any allergies? Please let a Sidekick know.

Allergieën? Laat het een van onze Sidekicks weten!

 Vegan  Vegetarian  Egg  Dairy

 Gluten free  Contains nuts  Sesame