

MENU DEJEUNER – 29€

Œuf cocotte « beurette », ragout de merguez épicé

Pêche du jour, pois chiche et citron confit mijotés à la riquette

Riz au lait praliné d'amande façon amlou et citron confit

SUGGESTIONS A LA CARTE

Hawawshi traditionnel cuit au four et garni de bœuf, agneau, halloumi, sauce tahina – **13€**

Ravioles de carottes halloumi et cumin, gel de citron confit – **18€**

Pigeon grillé sauce Grand Vénère servi rosé + avec piments et dattes)

Demi 21€ / Entier 40€

Poulpe patates douces et bisque safranée – **22€**

Magret de canard sauce corète « molokheya » pour les intimes – **22€**

Épaule d'agneau confite pour 2 personnes, jus de viande et risotto de langues d'oiseau – **70€**

LES A COTES

Pain traditionnel égyptien – **3€**

Pickles de légumes – **4€**

Choux pointu cuisiné au cumin, sésame et citron confit – **9€**

Riz aux vermicelles et oignons dorés – **6€**

Supplément abats et volailles – **5€**

DESSERTS

Gâteau de semoule à la fleur d'oranger – **9€**

Sorbet orange sanguine, safran et cornflakes – **10€**

Glace pistache et son praliné pistache, graines de coriandre – **11€**

Farandole de desserts – **18€**

VINS AU VERRE (12,5 CL)

Les bulles

2015 Domaine Bonnigal-Bodet, Crémant de Loire « Brut d'enfer » – 12€

N.M Domaine R. Pouillon, Champagne « La Grande Vallée » – 15€

Les blancs

2024 Domaine Fayolle – « La Mistrale », IGP Collines Rhodaniennes – 10€

2023 Domaine Les Maisons Rouges – Jasnières – « L'Éclos » – 12€

2023 Domaine Château Climens, « Petite Lilly » – 14€

Les rouges

2024 Domaine François & Fils « Les Grandes Bruyères » – 10€

2023 Domaine Koehler, Pfalz Spätburgunder, « Pfalz Spätburgunder » – 12€

2021 Domaine Clos de L'Ours, « L'Agachon » – 14€

COCKTAILS

Margarita

Tequila Vecindad, Cointreau, Citron vert – 12€

Karkadé

Fleur d'hibiscus, Vodka Rétha / Gin Citadelle, Épices, Agrumes, Miel – 13€

Expresso Martini

Vodka Rétha, Liqueur de café, Expresso, Sirop d'orgeat, Fleur de sel – 13€

Chartreuse Mule

Chartreuse Jaune, ginger beer, citron - 16€

MOCKTAILS

Karkadé

Fleur d'hibiscus, Épices, Agrumes, Miel – 10€

Non-gin tonic

JNPR N°1, Tonic Fever Tree – 10€

BIERES (33CL)

Brasserie Mont Salève – IPA / Blanche / Blonde – 8€