



MEZZÉS

PLATEAU MEZZÉS

Tabbouleh, fattouche, hummus, baba ghanouj, boulettes kibbeh à la viande (2un) & minis feuilletés fromage (4un) (rikakat)

Ajout de calmars frits

SOUPE DU JOUR

LES SALADES

FROMAGE HALLOUMI

Roquette, betteraves rôties, noisettes & za'atar

TABBOULEH

Persil, boulgour, oignons, tomates & citronette

FATTOUCHE

Laitue, tomates, concombres, oignons rouges, persil, croustilles de pita, citronette à l'ail & sumac

L'ARMÉNIENNE

Tomates, concombres, oignons, citronette à l'ail & sumac

RAHEB

Pulpe d'aubergines grillées, tomates & huile d'olive vierge

SALADE DE FRUITS DE MER

LES TREMPETTES

MUHAMMARA

Trempeur de poivrons rôtis, noix de Grenoble & melleuse de grenade

LABNEH À L'AIL & MENTHE

Fromage frais à base de yogourt

HUMMUS

BABA GHANOUJ

HUMMUS BE LAHME

Cubes de filet mignon & amandes rôties

— DÉGUSTATION DE TREMPETTES —

Hummus, baba ghanouj & muhammara, servies avec des croustilles de pita à l'origan

MEZZÉS FROIDES

WARAK ENAB B'ZEIT

Feuilles de vigne végété (4 mrx)

KIBBEH NAYEH

Tartare de bœuf & boulgour - menthe fraîche et oignons

MEZZÉS CHAUDES

BALILA

Mijoté de pois chiches à l'ail & cumin

FOUL MEDAMAS

Mijoté de fèves gourganés à l'ail & citron

FALAFEL salade romaine, navets marinés & sauce tahini-citron (4 mcx)

MAKANEK

Petites saucisses libanaises au bœuf

SOUJOUK

Petites saucisses arméniennes au bœuf

BATATA HARRA

Patates à l'ail & coriandre

BOUCHÉES MOUAJANAT - 4 mcx

KIBBEH À LA VIANDE

Croquettes de bœuf & boulgour

KIBBEH VÉGÉ

Croquettes de citrouilles & boulgour, épinards, noix de Grenoble, pois chiches & sumac

FATAYER AUX ÉPINARDS (SABANEKH)

Chaussons aux épinards & oignons

FATAYER À LA VIANDE

Chaussons à la viande hachée, tomates & oignons

SAMBOUSSIK À LA VIANDE

Rissoles à la viande hachée & fromage frais labneh

FEUILLETÉS FROMAGE (RIKAKAT)

— BOULETTES AUX CITROUILLES —

Croquettes de citrouilles-boulgour, farcies de poivrons, oignons caramélisés et noix avec sauce hummus-yogourt (4 mrx)

FRUITS DE MER

CREVETTES GRILLÉES SOLÉMER *
(6 un) ^{13/15} || (4 un) ^{6/8}

CREVETTES AU BEURRE & CORIANDRE *
(6 un) ^{13/15} || (4 un) ^{6/8}

CREVETTES CAJUN *
(6 un) ^{13/15} v || (4 un) ^{6/8}

CREVETTES PAPILLONS PANÉES *
Servies avec sauce tartare épicée (6 un)

CALMARS FRITS*

PIEVRE GRILLÉE À L'AIL & CITRON*

PÉTONCLES SAUTÉS*
Sauce au beurre, citron & coriandre (4 un)

HUÎTRES CRUES SUR ÉCAILLE SELON SAISON

HOMARD VIVANT CUIT À LA VAPEUR
Servi avec patates ail et coriandre & beurre à l'ail SELON SAISON

MOULES marinière OU en sauce tomate

LINGUINI AUX FRUITS DE MER

— ASSIETTE DU PÊCHEUR —

Moules en sauce tomate, pétoncles à la provençale (4 un), calmars frits, pieuvre grillée & crevettes au beurre et à la coriandre (6 un)

* ajouter riz aux vermicelles ou frites & julienne de légumes

POISSONS

SAUMON FUMÉ DE NOTRE FUMOIR
Mousse de fromage aux fines herbes & croustilles de pita à l'origan

POISSON BIZRI SAUVAGE *DISPONIBLE SELON LA SAISON
Petits poissons blancs frits & trempette tahini-citron (tarator)

TARTARE DE SAUMON
Servi avec des croustilles de pita à l'origan

SAUMON SOLÉMER
Salsa d'ananas, tomates & oignons - servi avec riz aux vermicelles, asperges rôties & brocolis

FILET DE SOLE MEUNIÈRE
Servi avec riz aux vermicelles, asperges rôties & brocolis

LOUP DE MER MÉDITERRANÉEN ENTIER (400-500g) Frit ou grillé- servi avec riz aux vermicelles, asperges rôties, brocolis & sauce tahini-citron

DORADE ROYALE MÉDITERRANÉENNE ENTIÈRE (400-500g)
Frite ou grillée - servie avec riz aux vermicelles, asperges rôties, brocolis & sauce tahini-citron

PLANCHE DE CÈDRE MIXTE
Filet de saumon à l'érable, filet de morue avec salsa aux tomates et ananas, crevette et pétoncle sauté- servis avec asperges rôties, brocolis & patates à l'ail et coriandre

MERLAN FRIT
servi avec pain pita frit, tranches de citron, sauce tahini-citron

TATAKI DE THON AU SÉSAME
servi avec légumes grillés et sauce à l'érable

SPÉCIALITÉ SOLÉMER

SAYADIYEH

Filet de poisson pané, riz aux sept-épices, oignons caramélisés, amandes, sauce sayadiyeh & julienne de légumes

SAMKE HARRA

Filets de loup de mer méditerranéen, sauce tomate, coriandre et noix de Grenoble, croustilles de pita, amandes & sauce tahini-citron

GRILADES

Servies avec patates ail & coriandre, tranches de pita marinées, tomates & oignons grillés

SHISH-TAOUK

Brochettes (2) de poitrine de poulet mariné

SHISH-KEFTA

Brochettes (2) de bœuf haché assaisonné

SHISH-KEBAB

Brochettes (2) de filet mignon assaisonné

GRILADES MIXTES

Shish-taouk (1), kefta (1) & kebab (1)

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

servies avec asperges rôties, brocolis & patates ail et coriandre

PLANCHE CARNIVORE - à partager

Brochettes de shish-taouk (3), kefta (3) et kebab (3) & saucisses makanek - servies avec batata harra, trempette à l'ail & tranches de pita marinées

LES À CÔTÉS

FATTOUCHE/TABBOULEH

FRITES MAISON

BATATA HARRA

Patates à l'ail & coriandre

RIZ aux vermicelles

RIZ aux sept-épices & noix

SAUCE TAHINI, LÉGUMES & NOIX

SAUCE TOMATE, LÉGUMES, CORIANDRE & NOIX

JULIENNE DE LÉGUMES

LÉGUMES GRILLÉS

SALSA DE PIMENTS FORTS, NOIX ET HUILE D'OLIVE VIERGE DISPONIBLE SELON SAISON

** Nos mets peuvent contenir des traces d'arachides, blé ou triticale, lait, moutarde, noix, œuf, poissons, mollusques et crustacés, sésame, soya, sulfites, gluten. SVP veuillez signaler toute allergie/intolérance alimentaire à votre serveur. **

DESSERTS

HALAWAT AL JIBIN

Mini roulés (2) de fromage ashta maison, sirop de sucre à l'eau de fleur & pistaches

MOUHALABIEH

Flan à base de lait parfumé à la fleur d'oranger & pistaches

BAKLAVAS MAISON

Cigares de pistaches & noix de coco

ATAYEF BI ASHTA

Petites crêpes (2) au fromage ashta maison, sirop de sucre à l'essence de fleurs & pistaches

** Nos desserts peuvent contenir des traces d'arachides, de noix, de graines de sésame, de lait et/ou d'œufs. SVP veuillez signaler toute allergie/intolérance alimentaire à votre serveur. **



