



We source the freshest fruits and veggies from the local markets every day. Every dish is an authentic tribute to our beloved Levantine cuisine, that's designed to be shared.

We take you on a trip, exploring combinations of inherited ingredients that have been taken to another level, home cooked, reflecting all that Lebanon and the region has to offer.

Food is the language that brings us together.

Les entrées / Starters

Tabbouleh v 🌿 65

Bulgur, parsley and chopped vegetables / Bulgur, persil et légumes hachés

Fattoush v 🌿 65

Chopped salad, with fresh herbs crispy pita, sumac garlic dressing / Salade hachée, avec herbes fraîches, du pita, ail et au sumac

Mujaddara v 🌿 75

Bulgur, lentille with caramelized onions mixed with salad pickles / Bulgur, lentilles et oignons caramélisés mixer avec cornichons de salade

Cheese cigars 🌿🥛 95

Mixed salad with crispy cheese cigars, kumquat safran vinaigrette / Salade mixte avec cigars croustillants, vinaigrette au kumquat et safra

Origine Mezzés Plate 🌿🥛 135

2 pers – Fallafel, kibbeh végétarien, hummus, baba ghanouj with fresh bread

Signature Mezzés Plate 🌿🥛🥩🐔 145

2 pers – Fallafel, kibbeh meet, moutabal, muhammara served with fresh bread

[12:30 - 18:00]

Les wrap / The Wrap

Falafel Wrap v 🌿 75

Loaded with crispy falafel fresh veggies dizzled with tahini sauce served with salad or chips / Garni de falafels croustillants et de légumes frais et sauce tahini avec salade ou pomme frite

Taouk Wrap 🌿🐔 85

Marinated chicken fried cauliflower with a garlic pickle sauce served with potato chips / Chou-fleur frit au poulet mariné accompagné d'une sauce à l'ail servie avec pomme frites

Kefta Wrap 🌿🥩🥛 95

Grilled beef kefta and vegetables dizzled with a mint yogurt sauce served with potato chips / Kefta de bœuf grillé et légumes avec une sauce au yogourt à la menthe servie avec pomme frites

Les plats / Main courses

Aubergine - Bulgur v 115

Layers of fried eggplant, bulgur lentils pilaf with green salad / Tranches d'aubergines frit, pilaf de lentilles de boulgour avec salad vert

Harak Issbaou v 🌿 115

Macaroni lentils stew with garlic coriander topped with fried onions and pita chips / Ragoût de lentilles et macaroni à l'ail coriandre garni d'oignons frits et de croustilles de pita

Freekeh with lamb 🌿🥩🐔 185

Slow cooked lamb pulled, served on roasted grain pilaf, shallot, chickpea / Agneau cuit lentement tiré de l'os, servi sur un pilaf de grains rôtis, avec echolote, pois chiches

Octopus with Hummus 🐙🥛 195

Grilled octopus on a hummus garlic walnuts and red pepper dip / Poulpe grillé sur une trempette de houmous à l'ail, aux noix et au poivron rouge ail

Fatet Djaj 🌿🥛🐔 145

Basmati rice with crispy pita yogurt tahini sauce topped with a grilled chicken breast / Riz basmati avec croustillante pita au yogourt et sauce tahini, garni d'une poitrine de poulet grillée

Hamshouka 🥩 125

Hummus classic with hearty ragu-like mincet meat, served with bread / Hummus classique avec viande hachée ragoût, servi avec pain

Fatet batinjane 🥩🌿🥛 145

Ayers of fried Eggplant mincet meat yoghurt sauce and fried pita / Tranches d'aubergines frit avec viande hachée sauce yaourt et pita frit

Beef Shawarma 🌿🥩🐔 185

Marinated beef fillet on a bulgur tomato pilaf / Filet de bœuf mariné sur pilaf de tomates boulgour



Les desserts / The desserts

Crème de Hallawa 🍪🥛 65

Sesame crème with pistachio
/ Sésame cérame avec pistaches

Chilled chocolate / Froid 🍫 85

Fondant gluten free topped with red fruits compote rose water
/ Fondant gluten garni de compote de fruits rouges eau de rose

Slillo Cheese Cake 🍰🌿🥛 85

Cheese cake ground with almonds, sesame, anis
/ Cheese cake sol avec amandes, sesame, anis

Homemade Baklawa 🍪🥛 95

Pistachio, cashew nuts served with tea
/ Pistachio, noix de cajou servi avec du thé

Les Boissons / The drinks

Soft Drink

35

Soda: Cola, Sprite,
Schweppes...

25

Mineral small
no gas / with gas

35

Mineral big
no gas / with gas

35

Orange
/ citron pressé

Mocktails

45

Virgine Mojito / Citron juice,
olmez, fresh mint

45

Ginger Tonic / Ginger fresh,
orange juice, mint

45

Cendrillon
Orange, pineapple juice,
grenadine

45

Rose Naranj
Homemade hibiscus, orange
flower water, limonade

45

Homemade Ice Tea
Pêche / Citron

Boisson chaud

30

Café expresso,
nus nus, noisette

30

Café latte, cappuccino,
café glace noir

30

Tea-mint-black,
verveine

30

Café décaféiné