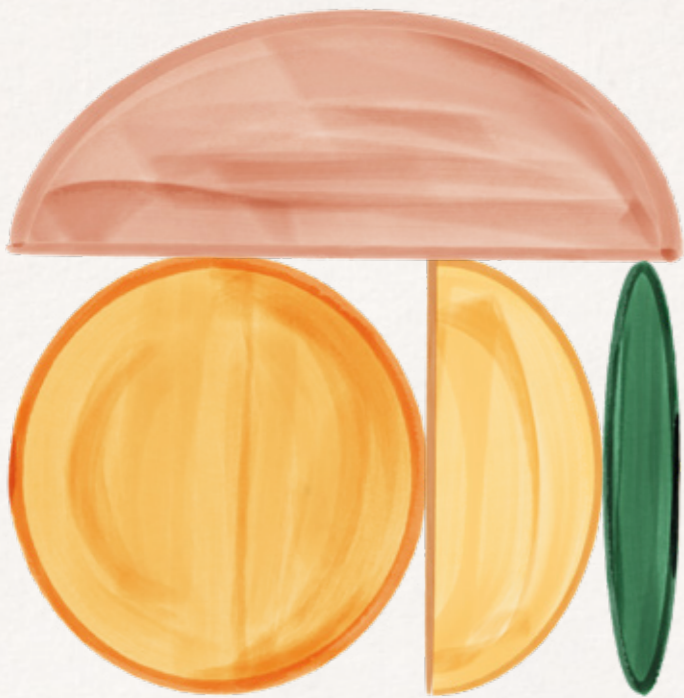


الطعام هو اللغة التي يجتمعنا
 food is the language that brings us together



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

We take you on a journey, exploring combinations of inherited ingredients that have been elevated to another level home-cooked and reflecting the richness of the region.

Please advise us of any allergies or intolerances.

المقبلات starters

TABBOULEH 65
 Bulgur, parsley, and finely chopped vegetables.
Boulgour, persil et légumes finement hachés.

FATTOUSH 65
 Chopped salad with fresh herbs, crispy pita, sumac, and garlic dressing.
Salade hachée aux herbes fraîches, pita croustillant, sumac et sauce à l'ail.

MUJADDARA 75
 Bulgur and lentils with caramelized onions, mixed with pickled vegetables.
Boulgour et lentilles aux oignons caramélisés, mélangés avec des légumes marinés.

CHEESE CIGARS 95
 Mixed salad with crispy cheese cigars and kumquat and saffron vinaigrette.
Salade mixte avec cigares au fromage croustillants et vinaigrette au kumquat et au safran.

ORIGINE MEZZÉS 135
 A selection of falafel, vegetarian kibbeh, hummus, baba ghanoush, and stuffed vine leaves, served with fresh bread.
Une sélection de falafels, kibbeh végétarien, houmous, baba ghanoush et feuilles de vigne farcies servie avec du pain frais.

SIGNATURE MEZZÉS 145
 Falafel, meat kibbeh, moutabal, muhammara, hummus, and cheese cigars, served with bread.
Falafel, kibbeh à la viande, moutabal, muhammara, houmous et cigares au fromage, servis avec du pain.

لفائف wraps 12:30 - 17:00

FALAFEL WRAP 85
 Crispy falafel with fresh vegetables, drizzled with tahini sauce, served with salad or fries.
Falafels croustillants, légumes frais et sauce tahini, servis avec une salade ou des frites.

TAOUK WRAP 95
 Marinated chicken and fried cauliflower with garlic pickle sauce, served with fries.
Poulet mariné et chou-fleur frit, sauce à l'ail et aux cornichons, servis avec des frites.

KEFTA WRAP 95
 Grilled kefta with hummus and biwaz, served with fries.
Kefta grillée servie avec houmous et biwaz, accompagnée de frites.

الأطباق الرئيسية main courses

AUBERGINE - BULGUR 125
 Layers of fried eggplant with bulgur and lentil pilaf, served with green salad.
Lamelles d'aubergines frites, pilaf de boulgour et lentilles, servi avec une salade verte.

HARAK ISSBAOU 125
 Lentil and macaroni stew with garlic and coriander, topped with fried onions and pita chips.
Ragoût de lentilles et de macaroni à l'ail et à la coriandre, garni d'oignons frits et de croustilles de pita.

FREEKEH WITH LAMB 195
 Slow-cooked lamb served on roasted grain pilaf with shallots, and chickpeas.
Effiloché d'agneau, servi sur un pilaf de grains rôtis aux échalotes et pois chiches.

OCTOPUS WITH HUMMUS 195
 Grilled octopus served on hummus with garlic, walnuts, and red pepper.
Poulpe grillé servi sur un houmous à l'ail, noix et poivron rouge.

FATET DJAJ 155
 Basmati rice with crispy pita, and yogurt tahini sauce, topped with grilled chicken breast.
Filet de poulet grillé, accompagné de riz basmati avec des morceaux de pita croustillants et une sauce au yaourt et tahini.

HAMSHOUKA 135
 Classic hummus topped with a hearty minced meat ragout, served with bread.
Houmous classique garni d'un ragoût généreux de viande hachée, servi avec du pain.

FATET BATINJANE 155
 Layers of fried eggplant, minced meat, yogurt sauce, and fried pita.
Lamelles d'aubergines frites, viande hachée, sauce au yaourt et pita frit.

BEEF SHAWARMA 195
 Marinated beef fillet served on bulgur tomato pilaf.
Filet de boeuf mariné servi sur un pilaf de boulgour à la tomate.

KIDS PLATE 75

CRÈME DE HALLAWA 65
 Sesame cream with pistachio.
Crème de sésame à la pistache.

CHILLED CHOCOLATE (FROID) 85
 Fondant topped with red fruits compote rose water.
Fondant au chocolat garni de compote de fruits rouges à l'eau de rose.

SLILLO CHEESECAKE 85
 Cheesecake ground with almonds, sesame, anis
Cheesecake biscuit avec amandes, de sésame et d'anis.

HOMEMADE BAKLAWA 95
 Baklawa with pistachio, cashew nuts served with tea.
Baklawa aux pistaches, noix de cajou, servi avec du thé.

المشروبات drinks

SOFT DRINKS 35
 Soda (Cola, Sprite, Schweppes...)
 Mineral still / sparkling
 Orange

MOCKTAILS 55
 Virgin Mojito
 Orange Ginger
 Lychee Rose
 Hibiscus Spritz
 Jasmine Citrus Spritz
 Homemade Iced Tea - Peach
 Homemade Iced Tea - Mango
 Orange Pineapple

HOT DRINKS 30
 Café espresso . Nus Nus . Noisette

Café latte . Cappuccino . Café glacé noir
 Café décaféiné 35

Tea-mint green . Verveine 25/35/75