"On a voyagé, on a goûté, et on est revenus avec l'envie de partager. Les Mezzés ou tapas, c'est plusieurs plats au centre, à picorer ensemble, à piquer dans l'assiette du voisin."

Sarah & Zak

Notre conseil:

Si vous souhaitez un Repas composé de différents Mezzés, nous conseillons 2 à 3 assiettes/pers au minimum. Vous pouvez commander vos Mezzés en plusieurs fois si vous le souhaitez.



Nos Plats



Risotto à l'encre de seiche. Gambas à l'ail 25 Sauce crémeuse à l'encre de Seiche, copeaux de Parmesan

Pièce du Boucher, poêlée de Champianons 24 Jus Brun, Pommes de terre rissolées au Paprika fumé, Salade verte

Tchouchouka d'automne 17 Poireaux, Courge Musquée, oeuf coulant, saupoudré de Feta Grecque et Zaatar

Fideùa* Suggestion du Chef A partir de 21 (POULET/LOMO OU GAMBAS/MOULES/CALAMARS)

*Cousine de la Paëlla, servie dans sa grande poêle ; 1 pers - 21 Vermicelles cuites à la bisque de crevettes, 2 pers - 41 sauce tomate, Poivrons Rouge & Vert en brunoise 4 pers - 80











