

Avril.2024

ENTREE + PLAT
ou
PLAT + DESSERT
39€

ENTREE + PLAT
+
DESSERT
47€

Pains & Lechem

CHALLAH
crème fraîche & tomate
10€

Entrées

16€

HERBS SALAD
coriandre, persil, raisin, amande,
crème de raifort

KAVED KATZUTZ
foie de volaille, oignon
caramélisé, poivre noir

HAIM'S HERRING
hareng, cornichon, échalote,
aneth

MAMALIGA
champignon & parmesan

LATKES
pomme de terre, fromage blanc,
ciboulette

Plats

29€

BEEF BIGOS
short ribs de boeuf, choucroute
polonaise, pommes de terre schmaltz
+ 8€

AGATHA CHRISTIE
daurade, sabzi, olive & pignon de pin,
sauce yaourt
+4€

TSAR SALAD
salade sucrine, kashkaval, crouton,
vinaigrette vodka

PTITIM RISOTTO
ptitim, épinard & poireau, parmesan,
poivre noir

BORSCHT
betteraves, carottes, crème fraîche,
aneth, soupe borscht

Desserts

12€

BENIMOUSSE

STRUDEL

Floor : Tomer, Arthur, Adèle, Adel, Maxime, Karla, Thomas, Lisandro, Alexandre, Nolwenn, Sirine, Chloé, Antoine, Soufiane, Nozanine, Timothée,
Marion, Marwan, Laurine, Rayan, Rev & Rev
Stewarding : Abdul, Arif, Traoré, Boubakar, Diallo
Bar : Virgile, Maxime, Virgil, Michaël, Leonardo, Lucie, Aurélien, Jean, Nicolas
Kitchen : Itamar, Karol, Sabhya, Isabel, Petra, Anastasios, Ayoub, Ali, Sacha, Hichem, Abdoulaye, Nathu, Ousmane, Raymond, Noorulah, Paulo

Menu by chef Assaf Granit & Itamar Gargi

Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. Allergen menu available on request.
Prices are in euros, inclusive of tax and service charge