

# A Partager

## Mezze

Houmous de pois chiches frais	9 €
Tzatziki au lait de brebis	9 €
Tarama à la betterave rose	9 €
Tempura de légumes mayonnaise végétale	9 €
Spanakopita d'épinards à la féta Grecque A.O.P.	10 €
Labnhé libanais à la passion	8 €
Burratina, courgettes grillées à la braise vinaigrette d'olives noires	9 €
Frites de patates douces et sauce Pita	8 €
Jambon Bellotta Ibérique	18 €
Pain Pita	3€

## Piadinca

Piadinca jambon blanc truffé	10 €
Piadinca tomates et olives de Kalamata	8 €
Piadinca à l'ail et fleur de lait	9 €

## Entrées

Ceviche de daurade au citron Pursha	12 €
Carpaccio de bœuf Français au Pesto vert	11 €
Salade de poulpes jeunes pousses et betteraves croquantes	12 €
Salade Horiatiki à la Féta AOP	10 €
Palet de chèvre frais pommes granny et jeunes pousses, miel de Grèce	12 €
Salade de tomates Marzano et Burratina confites au thym	13 €

## # méditerranée

Issue du mariage culinaire de la grande bleue, notre chef Aurélien Silve a élaboré une carte alliant toutes les saveurs et parfums du bassin méditerranéen.



## Poissons

Tartare de thon de Méditerranée au sésame et à l'avocat, coulis d'oranges	22 €
Tentacules de poulpes grillés à la braise Kamounia de tomates	19 €
Calamars sautés aux citrons embeurré de chou Kale	15 €
Filet de daurade snacké sauce vierge et pita	21 €
Pan bagnat de thon frais façon Selcius	18 €

### Pêche du jour

Poissons sauvage de Méditerranée entiers  
cuit au grill  
selon arrivage Loup, Daurade, Turbo, St Pierre...

Nous consulter

# Viandes

Tartare de boeuf Classique ou façon Selcius	19 €
Keftedes à la menthe poivrée	17 €
Côte de bœuf selon arrivage cuite au grill Argentin	Prix au kg
Epaule d'agneau cuite 7 heures façon Chawarma	19 €
Suprême de poulet fermier cuit dans la braise, jus aux câpres	17 €

## Accompagnements au choix

- Frites de patates douces au Raz el Hanout  
Taboulé vert libanais
  - Pommes grenailles fumées et rôties au thym  
Grillade de légumes de saison
  - Courgette grillées, vinaigrette d'olive noires  
Mesclun de jeunes pousses
- Accompagnement supplémentaire : 5 €

# Desserts

Tarte citron meringuée crèmeux citron et citron noir	10 €
L'esprit chocolat Brownies, crème vanille Bourbon, compotée de framboises et fraises	9 €
Crème Brûlée Pëje Vanille, compotée de fraises et de rhubarbe	10 €
La Belle « Anna Pavlova » au fruits rouges	9 €
Le fraisier Topkapi Vanille fraise et fleurs d'oranger	9 €
Café des Gourmands	9 €

## Nos glaces

Demander notre carte des coupes glacées