



#### Mazza

Houmous au tahını, pita	/€
Rouleaux croustillants, épinards et ricotta	10€
Caviar d'aubergines, coriandre, sésame, pita	9€
Falafel végé, sauce anchoyade	8€
Croustillants de gambas à la coriandre et citron	12€

### Entrées

Courgettes confites, chou-fleur croquant et tzatziki	14€
Crudo de sériole au piment vert et coriandre	18€
Velouté de champignons, œuf coulant	16€

Salade d'herbes, baies de cranberry,

Supreme de volaille au sumac, purée de pomme de terre, jus de viande corsé

Kefta de Gambas marinée à l'ail et persil.

## Plats

amandes et yaourt

et écume de burrata

sucrine poêlée, vinaigrette xérès	
Bar rôti, salicorne, pousses d'epinard juste tiédies	32€
Fregola pesto, petits pois	24€

La César	de Boubalé	26€

# &ignatures

Épaule d'agneau confite 10h aux épices	65€
du soleil levant (pour 2 pers.)	

Filet de boeuf rôti, choux pakchoi et fèves, 36€ jus corsé au zataar

Mi-cuit de thon rouge au carvi, oignons frits 32€ et condiments

- 2 accompagnements au choix -

Pois gourmands vapeur Purée de pommes de terre Sucrine snackée, vinaigrette xérès Jeunes pousses d'épinards juste tiédie

#### Desserts

14€

29€

26€.

Sorbet citron, fruits frais et citron noir d'Iran	11€
Cake aux noix de pecan, glace fève de tonka	13€
Mousse chocolat, glace tahini	13€
Panna cotta, fleur d'oranger, mangue, pistache, citron vert	12€
2 nids incontournables by Maison Aleph®	11€
Accompagnement supplémentaire	7€

Floor : Justine, Maxime, Karla, Lisandro, Soufiane, Raphael, Enzo, Lola, Antoine; Pierre Alexandre, Marion, Laurine, Sirine Kitchen : Mody, Karol, Petra, Ayoub, Ali, Sacha, Hichem, Nathu, Ousmane, Younus, Raymond, Noorulah Stewarding : Abdul, Arif, Bine, Boubacar, Diallo / Bar : Virgile, Julien, Léonardo, Lucie, Carlo, Simon