

M A V A L

FESTIN OUVERT

Menu Festin à l'aveugle

55

Sur et hors carte, jusqu'au dessert, à partir de 4 personnes pour toute la table

Nos assiettes sont à partager

Nous conseillons 4 à 5 plats pour 2 personnes

Houmous, tahina, citron, sumac, harissa	9
Labneh fumé, chou kale, huile d'olive	9
Falafels, sauce raïta (6 pièces)	12
Asperges grillées, sabayon citron confit, zaatar	15
Artichauts, vinaigrette barigoule, pomme paille	15
Chakchouka, oignons confits, œuf beldi	14
Pastrami, pain de mie maison, coleslaw, moutarde, pickles	15
Agneau confit, ras el-hanout, abricots	25
Côte de cochon, cuisson à la flamme, padrons, sauce diable ≈ 600g	39
Merlu, bouchées croustillantes, citron, piment (6 pièces)	14
Truite, marinière rose harissa	24
Mousse chocolat tiède, glace citron noir, biscuit halva	9
Crème brûlée, os à moelle, tonka	9
Supplément Hallah pain maison (La première pièce est comprise)	4

Taxes et service inclus



Blind Tasting Menu

55

On and off the menu, up to dessert, from 4 people for the whole table

Our plates are made for sharing

We recommend 4 to 5 dishes for 2 people.

Hummus, tahini, lemon, sumac, harissa	9
Smoked labneh, kale, olive oil	9
Falafels (6 pieces), raita sauce (6 pce)	12
Grilled asparagus, preserved lemon sabayon, zaatar	15
Artichokes, barigoule vinaigrette, shoestring potatoes	15
Shakshuka, confit onions, farm egg	14
Pastrami, homemade milk bread, coleslaw, mustard, pickles	15
Confit lamb, ras el-hanout, apricots	25
Pork chop, flame-grilled, padrón peppers, devil sauce $\approx 600g$	39
Hake, crispy bites, lemon, chili (6 pce)	14
Trout, pink harissa marinère	24
Warm chocolate mousse, black lemon ice cream, halva biscuit	9
Crème brûlée, bone marrow, tonka bean	9
Extra homemade challah bread (The first piece is included)	4

Tax and service include