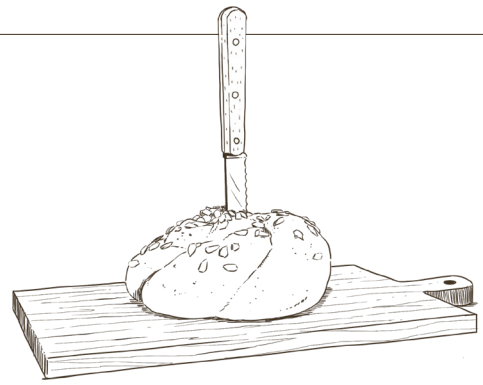


SELA



À PARTAGER

FRENAVON ① 16

focaccia avec crème fraîche, schug

LA HALLAH ① 14

avec matbukha

PLATE FOR THE BRAVE ① ② 12

ail confit, beurre d'habañero, tranches de piment vert, habañero fermenté, chilli frit, salade de poivrons rouges



ENTRÉES

FATTOUSH ① 26

salade de roquette avec tomates, radis roses, concombres, croutons, labné- shifka, basilic, neige de féta

CARIBBEAN TARTARE 34

mahi-mahi, menthe, coriandre, noix, melon, cardamome-labné, sorbet ananas-thym

EGGPLANT 1..2..3 ① ② 28

tahini-labné, tapenade kalamata, yogurt au citron vert, pistaches, radis roses, persil

MERANEN ① ② 38

sashimis de thon, vinaigrette yuzu, crumble de noix, myrtilles gelées, concombres, gelée de yuzu

LAHMAJNUN ① 28

pain lafa grillé, viande de boeuf hachée, pignons de pins, tahini-labné, persil, schug à la tomate

POLENTA MACHNEYUDA ① ② 27

champignons, asperges, parmesan

avec truffle 38

BAGVANYA ① 32

burrata fumée, tomates cerises, poudre d'olive, sauce basilic, pain pita

PLATS

LA LANCE	45
poulpe glaçage amba-sirop d'érable et soja, taboulé de boulghour, hoummous, oignons caramélisés, coriandre, lachuch	
PERSIAN FISH Ⓢ	52
horesh sabzi, ponzu-poireaux, crème fraîche, huile de matbukah, citron confit, gremolata	
SEAFOOD CHARIME	68
sauce marocaine charime, jumbo gambas, mahi-mahi, boulettes de poissons, pâtes picci, pois chiches, coriandre	
CHIKEN MESACHEN	48
effiloché de poulet avec épices, oignons marinés au sumac, crêpe au curcumin, amba-tahini, tomates cerises	
RISOTTO PTITIM Ⓧ	39
crème de topinambour, mixe frecky et ptitim, mixe d'amandes, mixe fromages, chips de topinambour	

ACCOMPAGNEMENTS

courgettes grillées Ⓧ	11	fenouil confit Ⓧ	12
mix de légumes Ⓧ	26	pomme de terre et tzatziki d'algues Ⓧ	12

DESSERTS

JERUSALEM CHEESECAKE Ⓧ	17	SA'IDA SULTANA Ⓧ	16
confiture de myrtille, sorbet mangue, crumble au zaatar		tiramisu turq, glace café noir-tonka, crumble au café	
BENI MOUSSE Ⓧ Ⓢ	18	SHOVAVA Ⓧ	16
mousse au chocolat de shabour		crème au caramel beurre salé, crème au chocolat, glace tres leches, tuile de caramel, cardamome crème anglaise	
MILKY WAY Ⓧ	16		
gateau marocain, gelée de citron, glace à l'huile d'olive, crumble de lait, crème pâtissière au miel			

Ⓧ VEGETARIEN

Ⓢ SANS GLUTEN

menu by : assaf granit. la familia: amit, romi, nico, marie, ido, yorel, itzhak, victor, gigi, paul, farah, chiara, manon g, thalia, chloe, manon f
www.sellasantbarth.com @ sellastbarth