

SELLA

À PARTAGER

PLATE FOR THE BRAVE

Ail confit, beurre au habanero, tranches de piment vert mariné, piment frit

LAHMAJUN

Pizzetta traditionnelle, bœuf haché, pignons de pin, tahini-labneh, persil

HOUMOUS

Avec pain pita maison
Avec truffe noire

16

29

32

48

LABNEH

Avec huile d'olive, zaatar
Avec caviar

28

62

FALAFEL LABNEH CAVIAR

Falafel de pois chiche, labneh & caviar

62

NOS PAINS MAISON TRADITIONNELS

FRENAVON

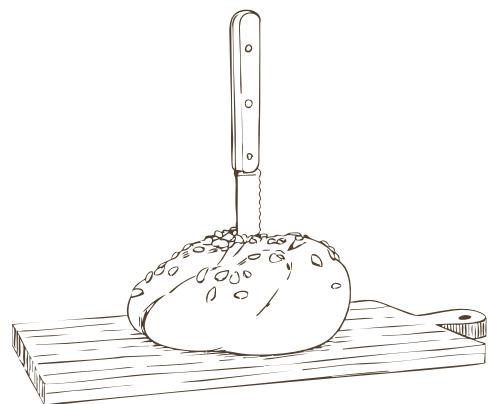
Focaccia à la crème fraîche, schug

18

HALLAH

Avec matbukha

18



ENTRÉES

TABOULÉ

29

Chou-fleur rôti, salade de taboulé, Labneh

CARIBBEAN TARTARE

36

Mahi-mahi, menthe, coriandre, noix épicées, kiwi, mangue, labneh au cardamome, huile de jalapeño, sorbet à l'ananas

AUBERGINE 1..2..3

29

Aubergine fumée, tomates concassées, amba, tahini, œuf dur râpé, huile d'olive, persil

POLENTA MACHNEYUDA

29

Champignons, asperges vertes, fromage parmesan
Avec truffe noire

59

CORN RIBS

29

Maïs frit, aïoli au gorgonzola, piment d'Espelette

BAGVANYA

38

Burrata fumée, tomates cerises, poudre d'olive, sauce basilic, croûtons de pita

FATTOUSH

32

Salade de roquette avec tomates, radis rose, concombre, croûtons, labneh-shifka, neige de feta

TOMER SASHIMI

44

Thon rouge, tomates cerises en 3 façons, gingembre, céleri, yaourt à l'ail, tobiko

PLATS

CHICKEN MESACHEN

48

Effiloché de poulet mariné aux épices, crêpe au baharat, tahini amba, menthe, coriandre et persil

TEL-OLIVE

42

Pâtes paccheri, sauce tomate zhug, olives, câpres & feta

SCHNITZEL AND GRETEL

50

Poulet frit, mayonnaise au sumac, ketchup noir, purée de céleri

SHIPUD KEBAB

58

Brochette d'agneau, frena-laffa, tahini-labneh, tomates, concombres, pignon de pin, chermoula

SEASIDE

55

Bar, purée de butternut aux épices tanger, sucrine, artichaut grillé & sauce chimichuri

LA LANCE

54

Poulpe laqué, sauce soja, taboulé de boulgour, tahini, oignons caramélisés, coriandre, lachuch

BAVETTE DE BŒUF WAGYU

200g / 72

Frites fraîches maison



ACCOMPAGNEMENTS

Frites fraîches maison

16

Légumes

16

Salade verte

16

DESSERTS

CRASHED SNICKERS

22

Cacahuètes, glace au chocolat, caramel, noix de cajou

PINA COLADA

20

Malabi, sorbet coco, coulis d'ananas, dukkah noisette, caramel coco & cannelle

STICKY TOFFEE

19

Gâteau aux dattes, sorbet à la banane, caramel au ras el hanout, noix de pécan

HALLAH PERDUE

21

Pain perdu avec pain hallah, chocolat, glace à la vanille

BENI MOUSSE

18

Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel

SELLA SHOW

50 / pers

Notre dessert signature – faites pétiller votre soirée !



ALLERGENES

prix net, service compris
nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes et nos allergènes
menu par : assaf granit
www.sellasantbarth.com @sellastbarth