

närenj

orange amère

Entrées

- Feuille de vignes, menthe (**végan**).
- Aubergine brulée, citron, tomate, poivrons (**végan**).
- Caviar d'aubergine fumé, yaourt **vég**
- Choux fleur, sauce de pate de sésames, yaourt, cumin. (**vég**)
- Purée de pois chiche, crevettes, piments. (**vég POS***)
- Bœuf boulgour farcis, caviar de poivrons **pimenté**, cumin, noix. (**Végan POS***)

Plats

- Bœuf de 16 heures, blé vert.
- Agneau à la cerise, cannelle. (*Suppl. 1€*)
- Ragout de lentille, coriandre fraîche, molasses de grenade citron servi tiède (**végan**)

Desserts

- Les Narenjettes *signature*.
- Crème de riz, pistache grillée, fleur d'oranger.
- Glace de Damas maison à la farine d'Orchidée
- Douceur de pâte de sésame, mollasses de Karoub, pistache (**végan**)

Vég = végétarien

Végan = végétalien

*POS = option possible

Menu 33€ par personne

Plat / Dessert "+20 minutes"

Menu 35€ par personne

2 mézés / Plat

Menu 37€ par personne

2 mézés / Plat / Dessert

La liste des allergènes est disponible sur demande,
N'hésitez pas à nous faire part de votre allergie avant de
commander