

Entrées fraîches

- Ceviche de bar, agrumes & herbes fraîches 95
- Poulpe grillé, houmous, coulis de poivron 95
- Araignée en ravioles, épinards, bouillon gingembre-citronnelle 115
- Concombre grillé, feta, vinaigrette soja & chili 85
- Burrata, tomates rôties, pesto de basilic & focaccia dorée à l'huile d'olive 120

Nos bowls signature

- Pokebowl saumon cru 155
riz vinaigré, avocat, orange, pomme verte, nori croustillant, wakame, sésame noir, sauce soja
- Bowl crevettes sautées 145
nouilles asiatiques, crudités, pamplemousse, cacahuètes, coriandre, sauce soja légère, chili
- Bowl veggie 135
boulghour & persil en taboulé, houmous, pois chiches croquants, oignons frits, vinaigrette citronnée
- Bowl magret snacké 145
riz noir, pêches rôties, pickles carottes & oignons, noix, persil, vinaigrette miel-sésame-balsamique

Plats du moment

- Poisson du jour 175
suggestion du chef selon arrivage
- Dorade en croûte de sésame 155
ratatouille, pois chiches aux épices douces
- Calamars grillés 175
boulghour aux herbes, poivrons marinés & son coulis
- Filet de bar vapeur 195
riz noir, tomates confites & aubergines fondantes
- Gnocchi maison 155
tomates rôties, aubergines confites, feta & amandes torréfiées
- Risotto 155
courgettes, citron confit, parmesan & basilic
- Comme un kebab 145
kefta d'agneau aux épices douces, pita, tzatziki, crudités, pickles...
- Filet de bœuf 210
jus réduit, bohémienne de légumes & pommes de terre rôties

Douceurs maison

- Bâtonnet glacé "Koulchi Pop" Sorbet 100% naturel 50
- Poire infusée aux épices, yaourt beldi, éclats d'amandes 65
- Fraicheur de pastèque, menthe glacée & sablé au pavot 65
- Iles flottantes, cœur pêche, crème verveine 75
- Pain perdu, caramel au beurre salé 65
- Fondant au chocolat « 0 sucre » crème légère aux dattes & fleur d'oranger 85