

Entrées fraîches

- Sardines marinées aux agrumes, huile de pistache 85
- Calamars grillés, condiment acidulé olives noires & câpres 95
- Araignée en ravioles, épinards, bouillon gingembre-citronnelle 115
- Burrata, pickles de courge, graines de coriandres grillées & focaccia dorée 120
- Concombre grillé, feta, vinaigrette soja & chili 85

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 quinoa d'automne 135
Navets glacés, pickles de courge, courgettes, pois chiches rôtis, avocat, grenades
- Bowl magret snacké 145
Riz noir, coings rôtis, 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
Légumes verts, quinoa, pesto de coriandre
- Thon snacké sur galet d'Essaouira 185
Bouillon thaï parfumé gingembre-citronnelle-coriandre & légumes croquants
- 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, pommes allumettes, sucrose rôtie & éclats de noisettes

Douceurs maison

- Bâtonnet glacé "Koulchi Pop" Sorbet 100% naturel 50
- Pain perdu de la Villa beldi 65
- Poire infusée aux épices, yaourt beldi, éclats d'amandes 65
- Riz au lait, caramel au beurre salé, noisettes torréfiées, fleur d'oranger 65
- Îles flottantes, cœur de grenade, crème verveine 75
- Fondant au chocolat « 0 sucre » crème légère aux dattes & fleur d'oranger 85