

LES GROSSES FAIMS

PINTXOS

Œuf incroyable (veg) (x1)	6
<i>Cuit basse température, truffe noire, olives noires râpées</i>	
Tortilla Farago (veg) (x2)	8
<i>Oeufs, pommes de terre, oignons caramélisés</i>	
Piquillos (veg) (x4)	8
<i>Farce de fromage frais et tomates confites enveloppées dans un piment doux !</i>	
Croustillants de fromage à la grecque (veg)	9
<i>Bâtonnets de fromage roulés en feuilles de brick</i>	
Boulettes à la libanaise (veg)	12
<i>Boulettes de pois chiches aux épices et à la coriandre</i>	
Baba Ganoush (veg)	8
<i>Caviar d'aubergines, ail, huile d'olive et pain pita</i>	
Arancini napolitains (veg)	12
<i>Riz, olives et mozzarella panée</i>	

À TABLE ON PARTAGE

Roquette et parmesan (veg)	8
As Abi de lieu sauvage	12
<i>Lieu roulé en feuilles de brick et sauce poivron</i>	
Fritto misto	16
<i>Supions et sauce béarnaise</i>	
Salade Farago (veg)	12
<i>Salade, mini-artichaut frit, olives taggiasca et feta et vinaigrette de framboise</i>	
Assiette de fromages (veg)	14
<i>Sélection de fromages affinés, confiture de cerises noires</i>	
Assortiment de charcuteries italiennes (200g)	17
<i>Bresaola, spianata calabraise et finocchiona</i>	
Stracciatella et charcuterie fine	17
<i>Cœur de burrata et spianata calabraise (50g)</i>	
Paleta de Bellota Pata Negra	21
<i>Bellota 100g</i>	
Saumon à la marjolaine	17
<i>Cuit à l'unilatérale, sauce du Chef et pommes grenaille</i>	
Burrata de saison (veg)	17
<i>Burrata 200g et tomates cœur de boeuf</i>	
Hibbar oriental	17
<i>Calamars géants et pommes de terre aux épices libanaises</i>	
Agneau Zaatar x4 x6 x8	22 30 36
<i>Côtelettes d'agneau, sauce aux épices et pommes grenaille</i>	
Côte de boeuf à partager pour 2 pers (1kg)	62
<i>Sauce maison, condiments et pommes grenaille</i>	

DESSERTS

Bombes au chocolat	10
<i>Attention !!!</i>	
Crème catalane	7
Nammoura et sorbet à la verveine	7
<i>Gâteau de semoule libanais</i>	
Tarte au citron déstructurée	8
Minestrone de fruits	8
<i>Infusion et menthe fraîche</i>	

HUNGRY FOR MORE?

PINTXOS

Incredible egg (veg) (x1)	6
<i>Cooked at low temperature, truffle cream and grated black olives</i>	
Farago Tortilla (veg) (x2)	8
<i>Eggs, potatoes, caramelized onions</i>	
Piquillos (veg) (x4)	8
<i>Candied tomatoes and cream cheese filling wrapped in a soft chili pepper!</i>	
Crispy Greek cheese sticks (veg)	9
<i>Cheese sticks rolled into filo sheets</i>	
Lebanese veggie balls (veg)	12
<i>Chickpea balls with spices and coriander</i>	
Baba Ganoush (veg)	8
<i>Eggplant, garlic, olive oil and pita bread</i>	
Napolitan arancini (veg)	12
<i>Fried rice, olives and mozzarella balls</i>	

SHARING IS CARING

Arugula and parmesan (veg)	8
Wild pollock As Abi	12
<i>Pollock rolled in filo sheets and pepper sauce</i>	
Fritto misto	16
<i>Supions and béarnaise sauce</i>	
Farago Salad (veg)	12
<i>Salad, fried mini artichoke, taggiasca olives, feta and raspberry vinaigrette</i>	
Cheese plate (veg)	14
<i>Selection of cheese, black cherry jam</i>	
Italian cold meats selection (200g)	17
<i>Bresaola, Calabrian spianata and finocchiona</i>	
Stracciatella and fine cold meats	17
<i>Burrata heart and Calabrian spianata (50g)</i>	
Pata Negra Paleta	21
<i>Bellota 100g</i>	
Marjoram salmon	17
<i>Cooked unilaterally, Chef's sauce and grenaille potatoes</i>	
Seasonal burrata (veg)	17
<i>Burrata 200g and beefsteak tomato</i>	
Oriental hibbar	17
<i>Giant squid and potatoes with Lebanese spices</i>	
Zaatar lamb x4 x6 x8	22 30 36
<i>Lamb chops, spicy sauce and grenaille potatoes</i>	
Beef rib to share for 2 pers (1kg)	62
<i>Homemade sauce, condiments and grenaille potatoes</i>	

DESSERTS

Chocolate bombs	10
<i>Watch out!!!</i>	
Catalan cream	7
Nammoura and verbena sorbet	7
<i>Lebanese semolina cake</i>	
Deconstructed lemon pie	8
Fruit minestrone	8
<i>Infusion and fresh mint</i>	

PRIX TTC / Service inclus