

LA BELLEVILLOISE

LA HALLE AUX OLIVIERS

CUISINE MÉDITERRANÉENNE & SCÈNE DÉCOUVERTE

LES PETITS PLATS SALÉS

BURRATINA 11.5
et son quatuor de betteraves rôties

CUBES DE POLENTA AUX POIREAUX 7.5
crème de fromage à la ciboulette, fenouil pickle

SALADE TIÈDE DE POULPE 12
poivrons, pommes de terre, oignons rouges grillés, fenouil pickle

SÉLECTION DE CHARCUTERIES 9
chorizo, jambon Serrano de 15 mois, saucisson sec ibérique nature

PITA DE GAMBAS 9.5
baies de sumac, coriandre, ail et son yaourt à la grecque

QUATUOR À TARTINER 10.5
houmous aux haricots noirs, Baba Ganousch aux épinards, crème aux champignons de Paris, rillettes au thon et agrumes, chips de pita frits et bâtonnets de légumes croquants

FALAFELS 7
avec sauce yaourt à la grecque, menthe et citron jaune

MILLE-FEUILLE D'AUBERGINE GRILLÉE 6.5
féta, miel, zaatar et poudre d'olives noires

TARTINE DE POIREAUX CONFITS 8.5
au pain de campagne, mâche, feta et miel d'acacia

SHAKSHUKA 6.5
oeuf parfait bio, oignons rouges, poivrons verts et rouges, ail, tomates

LASAGNES D'AUBERGINES 8.5

MAGRET DE CANARD FONDANT 100GR 10.5
peau croustillante, poêlée d'épeautre, céleri rave et carotte, tzatziki de betterave

AGNEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE 24H 11.5
gnochettis cuits à la crème de poireaux, ail, oignon, parmesan, amandes grillées

Café-concert du mercredi au samedi.

Jazz brunch chaque dimanche et jour férié.

Supplément de 2€ par personne pendant le concert.

SALADE DE SUCRINE 6
noisettes et piquillos

POTAGE DU MOMENT 6.5

ASSIETTE DE FROMAGE 9

LES GRANDS PLATS SALÉS

LINGUINES SAUCE TOMATES CONFITES 15
poulet grillé et Grana Padano

FAUX-FILET TXOGITXU 300GR 26
pommes de terre rôties, salade de sucrine et jeunes pousses, moutarde au goût de raisin

POISSON DU MARCHÉ ENTIER AU BEURRE BLANC À PARTAGER 45
écrasé de pommes de terre persillées, zaatar, poudre d'olives noires et salade de racines

TAJINE DE LÉGUMES 18
riz libanais aux vermicelles et amandes, avec pain pita croquant

LES PETITS PLATS SUCRÉS

CHEESECAKE À L'ABRICOT SEC 6.5
en verrine

TARTE DE SPÉCULOOS 7
citron, basilic et ananas

CRÈME DE CHOCOLAT NOIR 6.5
crumble de cacao et romarin

TARTE AUX FRUITS DE SAISON 6.5

Les plats sont faits maison et élaborés sur place à base de produits bruts



Prix en Euros TTC, service compris.

Conformément à la législation, une liste des produits allergènes ou pouvant faire l'objet d'intolérances est à votre disposition.