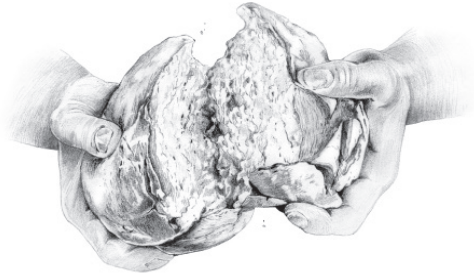


Bonhomie

DINER.



MEZZE [MEZZE] Partout autour de la méditerranée, la coutume veut que l'on commence le repas par une sélection de petits plats à partager. Traditionnellement, ils sont accompagnés par des apéritifs ou des cocktails s'accordant parfaitement avec leurs différentes saveurs.

Noisettes, raz el hanout 3	Caviar d'aubergines 6	Arancini, pesto 7
Olives kalamata 3	Stracciatella, citron confit 10	Halloumi grillé, tomates datterini 8
Pickles maison 4	Ceviche Bonhomie 8	Joues de lotte panées 10
Cecina de Leon 9	Poivrons rôtis 6	Kofta yaourtlou 9

SALADES

Dakos Crétois : tomates, feta, câpres, olives Kalamata, pain d'orge 9

Fattouche libanais: romaine, tomates cerises, oignons rouge, sumac, pain grillé 9

PLATS

[Au fur et à mesure]

Aubergines, pois chiches, crème tahini 9

Asperges, labneh fumé, jaune d'oeuf séché 10

Ravioli aux épinards, sauce gorgonzola 12

Sardines, haricots blancs, citron confit 14

Truite de Banka, navet, petits pois 16

Poulpe à la plancha, pdt, safran, aioli 17

Tartare de veau, quatre épices, pain frit 15

Moussaka à l'agneau, aubergines, béchamel feta 16

Brochette de porc, caponata 18

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages méditerranéens 10

Affogato 7

Crumble aux pêches, chantilly au thym 8

Mousse au chocolat, cerises, huile d'olive 8

Gâteau à la pistache, sorbet framboise à la rose 9

ENTRE AMIS

[Mangez bien, Mangez ensemble]

Daurade & légumes rôtis 70

[Pour 2-3 personnes]

1 mezza

1 salade

Poulet Rôti & PDT au four 140

[Pour 4-5 personnes]

3 Mezza

2 Salades

Epaule d'agneau 200

[Pour 5-7 personnes]

5 Mezza

4 Salades

2 Accompagnements

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison rôtis 6

Pommes de terres au four 5

Petit épautre aux fruits secs 5