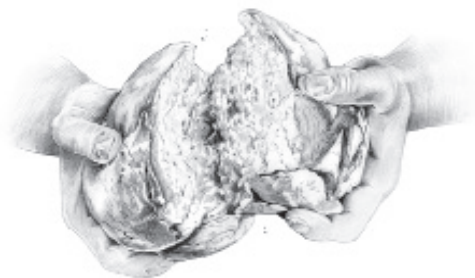


Bonhomie

DINER.



De Gibraltar au Bosphore, jusqu'au long de la vallée du Rhône. A travers Tunis et Alexandrie, en passant par le Levant antique. Sur toutes les îles et sur les terres de la Grèce et de l'Italie, la cuisine méditerranéenne nous rassemble tous autour de la table pour un moment de partage et de convivialité.

MEZZE : SÉLECTION DE PETITS PLATS À PARTAGER, CHAUDS OU FROIDS, COMMANDÉS AU DÉBUT DU REPAS.

Amandes 3	Muhammara 6	Croquettes de poisson 7
Olives Kalamata 3	Popcorn de chou-fleur 7	Rillettes de maquereau fumées 9
Pickles de saison 4	Feta au four 8	Lahmacun d'agneau 8
Cecina de Leon 9	Stracciatella Bonhomie 10	Chicken wings, labneh 10

PLATS DE SAISON

SORTENT AU FUR ET À MESURE, NOUS CONSEILLONS LE PARTAGE.

Tarte à la courge, oignons, roquefort 11
Polenta au parmesan, champignons sauvages, sauge 13
Tajine aux pois chiches, carottes, abricots, dukkah 14
Moules à la puttanesca, anchois, olives, câpres 14
Merlu, lentilles 'haraq osbao', grenade, coriandre 17
Encornet, épinards, poireaux, riz, pignons 19
Cuisse de lapin, fregola, oignons grelots 16
Filet de porc, chou rouge, pommes 17
Onglet à la charmoula, chou kale, raifort 19

SALADES

Dakos Crétois 9
tomates, feta, câpres, olives Kalamata, pain d'orge
Fattouche libanais 9
romaine, tomates cerises, oignons rouge, su mac, pain grillé

ACCOMPAGNEMENTS

Couscous aux fruits secs 4
Pommes de terre au four 6
Légumes de saison rôtis 7

ENTRE AMIS

UNE BANDE D'AMIS, UN PLAT POUR TOUS, C'EST L'ESPRIT BONHOMIE.

* BAR DE LIGNE ET LÉGUMES RÔTIS 75

{2-3 PERSONNES}

3 mezze, 1 salade au choix

* POULET AUX PRUNES ET OLIVES 140

{4-5 PERSONNES}

6 mezze, 2 salades au choix

* ÉPAULE D'AGNEAU À L'HARISSA 200

{5-7 PERSONNES}

9 mezze, 2 salades, 3 accompagnements



FROMAGES & DESSERTS

Selection de fromages méditerranéens 10

Affogato cafe, biscotti, glace à la vanille 6	Tarte tatin aux poires, creme glacée rhum-raisin 8
Figues roties, yaourt grec, miel au thym 8	Gâteau miel et amandes, glace à la clementine 9