

BONHOMIE

PARIS X



french version



@bonhomieparis

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.

Olives et amandes 5

Comcombre vinaigré et sesame 4

Caviar de betterave fumé 7

Focaccia, anchois, salsa verte 9

Cecina de Leon 10



Panisse au basilic, aioli 8

Polpette al sugo 9

Stracciatella, pesto, tomates cerises 10

Vitello tonnato 10

Tartare de truite de Banka, betterave 12

PLATS DE SAISON : NOUS CONSEILLONS LE PARTAGE

Haloumi , freekeh, mais, tomates cerises 12

Malfatti aux épinards & ricotta, courge, crème gorgonzola 15

Falafel burger, ketchup de mangue, sucrose grillée 16

Moussaka à l'agneau, feta, tomates cerises 17

Poulpe, fenouil, caponata, cresson 21

Bar de ligne, mini-carottes, courgettes grillées, tomates cerises (250gr) 45

Côte de veau, oignons grelots, pommes de terre rôties, (700gr) 80

ACCOMPAGNEMENTS

Mini-carottes rôties 9

Pommes de terre au four 6

DESSERTS ET FROMAGES

Mousse au chocolat, café, huile d'olive 7

Riz au lait, halva, pistache 8

Assiette de fromages méditerranéens 10

french version



@bonhomieparis