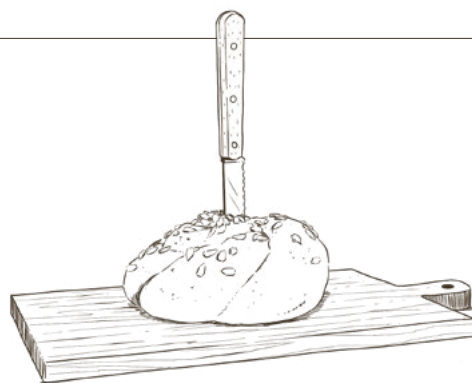


SELA



À PARTAGER

FRENAVON (V) (D) 16

focaccia avec crème fraîche, schug

LA HALLAH (V) 14

avec matbukha

PLATE FOR THE BRAVE (V) (D) (D) 12

ail confit, beurre d'habaïero, tranches de piment vert, chili fermenté, chilli frit

CAVIAR



CASPIAN OSCIETRE

50G 340

125G 760

250G 1 400

BÉLUGA

50G 660

125G 1 650



ENTRÉES

FATTOUSH (V) (D) 26

salade de roquette avec tomates, radis roses, concombres, croutons, labné- shifka, neige de féta

CARIBBEAN TARTARE (N) (D) 34

mahi-mahi, menthe, coriandre, crumble de noix, melon, cardamome-labné, sorbet ananas

EGGPLANT 1..2..3 (V) (D) (D) 28

tahini-labné, tapenade kalamata, yogurt au citron vert, pistaches, radis roses, persil

CHOUX FLEUR (V) (D) 27

tahini yaourt, graines de citrouille, sauce citron shifka

MERANEN (N) 34

sashimis de thon, vinaigrette yuzu, myrtilles gelées, concombres, gelée de yuzu, mix sésame

LAHMAJNUN (N) (D) 28

pain lafa grillé, viande de boeuf hachée, pignons de pins, tahini-labné, persil

POLENTA MACHNEYUDA (V) (D) (D) 27

champignons, asperges, parmesan

BAGVANYA (V) (D) 32

burrata fumée, tomates cerises, poudre d'olive, sauce basilic, croûtons de pita

PLATS

LA LANCE ①	45
poulpe glaçage amba-sirop d'érable et soja, taboulé de boulghour, tahini, oignons caramélisés, coriandre, lachuch	
PERSIAN FISH ①	52
ptitim risotto, matbukha, horesh sabzi, crème fraîche, huile de matbukah, gremolata	
CHICKEN MESACHEN ①	42
effiloché de poulet mariné aux épices, crêpe au baharat, tahini amba, menthe, coriandre et persil	
RISOTTO PTITIM ①②	39
crème de celeri, ptitim, amande, pecorino	
BASAR ③	68
boeuf wagyu , chou blanc caramélisé, bahart, piment d'espelette, aioli à l'ail confit	

ACCOMPAGNEMENTS

courgettes grillées ④	11	pomme de terre et tzatziki épicé ④⑤	12
mix de légumes ④⑤	26		

DESSERTS

JERUSALEM CHEESECAKE ④⑤	17	SA'IDA SULTANA ④⑤⑥	16
confiture de myrtille, sorbet mangue, crumble au zaatar		tiramisu turc, glace café noir-tonka, crumble au café	
BENI MOUSSE ④⑤③	16	CARROT CAKE ④⑤	18
mousse au chocolat de shabour		crémeux de yaourt, sorbet carotte, caramel à la cardamome	
MALABI ①	18	SELLA SHOW	50 / pers
panacotta façon israélienne, coulis de framboise, sorbet citron		Notre dessert signature - let's sparkle your night up !	

④ VEGETARIEN

③ SANS GLUTEN

⑤ PRODUIT LAITIER

⑥ CRUSTACÉS

① NOIX

prix nets en euros et service compris

nous tenons à la disposition de notre clientèle la traçabilité de toutes nos viandes

menu par : assaf granit

www.sellasaintbarth.com @ sellastbarth