



# MENÙ

By Chef Ahmet Kahat

"Served when ready".

L'intégralité de nos plats sont faits maison, à base de produits frais et préparés à la minute.  
Nous avons à coeur de sélectionner des produits locaux, issus d'un mode de consommation raisonné et favorisons les circuits courts.

## MEZZES

À partager

Trilogie de mezzés	25
<i>Houmous</i>	9
<i>Tarama</i>	9
<i>Tzatziki</i>	9
Poulpe grillé & skordaliá	19
<i>Purée de pommes de terre à l'ail</i>	
Bougiourdi	17
<i>Feta AOP, sauce tomate, huile d'olive &amp; épices grecques</i>	
Burrata à la truffe 250 gr	40

## ENTRÉES

Burrata 125 gr	⌘	18
Gaspacho méditerranéen	⌘ ☺	13
<i>Crevettes, légumes frais, sorbet fraise &amp; basilic</i>		
Traditionnelle salade grecque	⌘	21
<i>Feta AOP</i>		
Salade Caesar poulet ou crevette		20

## CRUDOS

Tataki de Thon		13
<i>Guacamole déstructuré</i>		
Tartare du jour	⌘	19
<i>Marinade du Chef</i>		
Caviar "STURIA"	50g	150

## TORTÙ KIDS

- Nuggets de poisson ou poulet
- Pâtes au beurre ou sauce tomate
- + Sirop à l'eau
- + Boule de glace au choix

15



SCAN ME FOR THE  
ENGLISH MENU

# À PARTAGER

Spécialités grillées au four Mibrasa®  
Accompagnements et sauces au choix

## LES VIANDES

Côte de Boeuf	12 €/ 100 gr
Tomahawk (Black Angus)	16 €/ 100 gr
Wagyu (Australie)	38 €/ 100 gr

## LES POISSONS

Retour de pêche	12 €/ 100 gr
Langouste grillée (Disponible avec pâtes)	20 €/ 100 gr

# PLATS SIGNATURE

Pavé de Thon rouge de Méditerranée <i>Choux fleur grillé, tomates cerises, câpres, sauce secrète</i>	Ⓜ	36
Ravioles maison aux épinards <i>Farcies à la ricotta, pesto du Chef</i>	Ⓜ Ⓞ	28
Linguines à la truffe		33
Entraña grillée au Mibrasa <i>Marinade secrète, frites</i>		35
Burger de la TORTÙ		24

## ACCOMPAGNEMENTS

Ratatouille, feta AOP	6	Ⓞ
Salade mesclun	5	Ⓞ
Légumes grillés	6	Ⓞ
Frites	5	Ⓞ
Supp. truffes	7	Ⓞ

## SAUCES

Poivre	2	Ⓜ
Barbecue	2	Ⓞ
Chimichurri	2	Ⓞ