

AROM



PLAISIR À PARTAGER

MOULES GRATINÉES14€

« COMME DANS LES POUILLES »

moules, beurre pommade, ail, persil,
chapelure et assaisonnement maison

HOUMOUS FAÇON LEVANTINE11€

purée de pois chiches, tahiné, jus de citron,
sumac et grenade. Accompagné de pain pita

PAN CON TOMATE CATALAN15€

pain toasté à l'ail, compotée de tomates anciennes,
huile d'olive extra vierge, basilic et jambon Serrano
affiné plusieurs mois

SHISH TAOUK « COMME À ISTANBUL »13€

brochette de poulet mariné, sauce yaourt, jus de
citron, paprika, curcuma, sauce tomate et zaatar

FRAÎCHEUR DE CAVIAR D'AUBERGINE13€

caviar d'aubergine, ail, mélange d'herbes, huile d'olive
bio, crème de yaourt et pickles d'oignon rouge.

Servi sur un pain libanais

LA BELLE BURRATA AU ZAATAR12€

burrata 125g, huile d'olive bio, épices zaatar

LE CAMEMBERT RÔTI15€

camembert bio 150g rôti au miel, herbes aromatiques.
Servi avec du pain toasté

NOS PLATS

LA BELLE DE MILAN27€

escalope de poulet panée, chapelure aux herbes,
roquette, tomates cerises, citron confit et parmesan
affiné 36 mois, pommes de terre au four

LA PIÈCE DU BOUCHER28€

faux-filet de race Simmental 220 g taillé, ail et
échalotes confites, sauce aux 3 poivres, pommes de
terre rattes

LES GNOCCHIS AUX TRUFFES27€

gnocchis gratinés au comté, crème de truffe
et de parmesan

LES RAVIOLIS ALLA NORMA24€

raviolis fourrés à la ricotta, aubergine, ail,
tomates cerises, ricotta et pecorino

UN PEU D'ASIE28€

tataki de thon, croustillant panko, vinaigrette
condimentée, menthe, coriandre, poudre de saté,
citron vert, riz basmati

LE TAJINE COMME À CASA29€

jarret d'agneau mijoté 4h, pruneaux confits, amandes,
sésame torréfié et semoule travaillée à la main

LA CHAKCHOUKA « COMME À YAFFO »22€

compotée de poivrons, tomates, oignons, épices
secrètes et œufs cassés, de pommes de terre au four

SALADES GOURMANDES

LA GAUFRE FAÇON AVOCADO23€

gaufre maison, ricotta, avocat, saumon fumé,
œuf, vinaigrette citronnée et pointe de miel

LA VRAIE CÉSAR23€

cœur de sucrine façon salade César,
poulet crispy, œuf, neige de parmesan

BAMBINOS

TENDERS DE POULET12€

aiguillettes croustillantes de poulet
avec pommes de terre rissolées

DESSERTS

LE CHEESECAKE DU MOMENT.....8€

LE TOUT CHOCO.....9€

LE LEMON CAKE.....8€

LES BELLES PROFITEROLES.....10€

LE CAFÉ GOURMAND.....13€

CHEZ NOUS, TOUT EST FAIT MAISON

AROM



SHARED STARTERS

GRATINATED MUSSELS14€ “LIKE IN PUGLIA”

Mussels, softened butter, garlic, parsley, breadcrumbs, and homemade seasoning

LEVANTINE-STYLE HUMMUS11€

Chickpea purée, tahini, lemon juice, sumac, and pomegranate. Served with pita bread

CATALAN PAN CON TOMATE15€

Toasted bread with garlic, slow-cooked heirloom tomatoes, extra virgin olive oil, basil, and Serrano ham aged for several months

SHISH TAOUK “LIKE IN ISTANBUL”13€

Marinated chicken skewer, yogurt sauce, lemon juice, paprika, turmeric, tomato sauce, and za’atar

EGGPLANT CAVIAR FRESHNESS13€

Eggplant caviar, garlic, herb mix, organic olive oil, yogurt cream, and pickled red onions.
Served on Lebanese bread

BURRATA WITH ZAATAR12€

125g burrata, organic olive oil, zaatar spices

ROASTED CAMEMBERT15€

150g organic Camembert roasted with honey and aromatic herbs. Served with toasted bread

MAINS

THE MILANESE BEAUTY27€

Breaded chicken escalope with herb breadcrumbs, arugula, cherry tomatoes, preserved lemon, and 36 month-aged Parmesan. Served with baked potatoes

BUTCHER’S CUT28€

220g Simmental beef sirloin, confit garlic and shallots, three-pepper sauce, and Ratte potatoes

TRUFFLE GNOCCHI27€

Gnocchi gratinated with Comté cheese, truffle, and Parmesan cream

RAVIOLIS ALLA NORMA24€

Ravioli stuffed with ricotta, eggplant, garlic, cherry tomatoes, ricotta, and pecorino cheese

A TOUCH OF ASIA28€

Tuna tataki, panko crust, seasoned vinaigrette, mint, coriander, satay powder, lime, and basmati rice

TAJINE “LIKE IN CASA”29€

Lamb shank slow-cooked for 4 hours, confit prunes, almonds, toasted sesame, and hand-prepared semolina

SHAKSHUKA “LIKE IN JAFFA”22€

Pepper, tomato, and onion compote with secret spices and cracked eggs. Served with baked potatoes

SALADS

AVOCADO WAFFLE23€

Homemade waffle, ricotta, avocado, smoked salmon, egg, citrus vinaigrette, and a touch of honey

THE TRUE CAESAR23€

Hearts of romaine lettuce in Caesar salad style, crispy chicken, egg, and Parmesan snow

FOR THE LITTLE ONES

CHICKEN TENDERS12€

Crispy chicken strips served with roasted potatoes

DESSERTS

CHEESECAKE OF THE MOMENT.....8€

ALL CHOCOLATE DELIGHT.....9€

LEMON CAKE.....8€

DELICATE PROFITEROLES.....10€

GOURMET COFFEE.....13€

EVERYTHING HERE IS HOMEMADE