

JARDIN DES HESPÉRIDES

Légumes frais et de saison 🌿

Caviar d'artichaut 🌿🌿	9
Salicornes, copeaux de parmesan	
Trio d'arancinis	9
Gorgonzola, petits pois, pesto d'ail des ours, parmesan râpé, pickles d'oignons rouges	
Frites de polenta	7
Parmesan râpé, mayonnaise au pastis & paprika fumé	
Cabécou rôti au miel	9
Salade de pois chiche 🌿🌿	7
Piquillos et herbes, coulis de poivron	
Pastilla de pomme de terre	10
Coulis d'épinard, taboulé d'herbes, noisettes torréfiées	

SALAISONS CHOISIES

Tranchées sur place

Assortiment de charcuteries méditerranéennes	13,5
Morcilla de Bellota, Coppa des Pyrénées 120g	
Trio de cabécou 🌿	13,5
Noisettes torréfiées, chutney et roquette 105g	
Les deux Salaisons ensemble	25
240g	

LE MOULIN DE CÉRÈS

Plats avec pâtisseries salées

Pita d'effiloché de boeuf	16,5
Oignons rouges, chou rouge, lamelles de carottes, sauce verte	
Tartelette de printemps 🌿	13
Asperges, caviar de petits pois, petits pois frais, pesto ail des ours, lardons de guanciale (ou pas)	



MARÉE PHÉNICIENNE

Pêche du moment

Tataki de thon rouge	14
Ras el-hanout, fromage frais aux herbes, cébettes grillées	
Encornets	16
Accompagnements: Pommes grenailles croustillantes, ketchup maison	
Coquillages du moment	14
En persillade, selon arrivage	

BRASIER DE VULCAIN

Rôtisserie

Trio de kefta d'agneau 150g	18
Purée de petit pois à la menthe, harissa maison aux dattes	
Tartare de boeuf (au couteau)	12
Saveurs grecques: caviar d'aubergine, olives noires, menthe, oignons rouges, crème de feta	
Vitello Tonnato	13
Mayonnaise au thon, poudre d'olive, câpres, parmesan rapé	
La pièce de viande du moment 450g	35
Accompagnements du moment	

DESSERTS

Entremet chocolat	8
Base spéculos, chantilly au pain grillé, nougatine	
Panna Cotta	8
Verveine citronnée, baie de timut, compotée pomme rhubarbe	

🌿 : végétarien

🌿🌿 : végan

AMALUNA
07 51 33 20 54
12 Esplanade Nathalie Sarraute, 75018 Paris
@amalunaparis

Tous nos prix sont en euros TTC / Liste d'allergènes disponible sur demande

HESPERIDES GARDEN

Fresh & seasonal vegetables 🌿

Artichoke caviar 🌿🌿	9
Salicornes, shavings of parmesan	
Trio of arancinis	9
Gorgonzola, peas, garlic pesto, grated parmesan, red onion pickles	
Polenta fries	7
Grated parmesan, smoked paprika, pastis mayonnaise	
Roasted Honey Cabécou	9
Chick pea salad	7
Piquillos and herbs, pepper coulis	
Potato pastilla 🌿🌿	10
Spinach coulis, herb tabbouleh, roasted hazelnuts	

SELECTED SALAISONS

On-site trenching

Mediterranean charcuterie assortment	13,5
Morcilla de Bellota, Pyrenean Coppa 120g	
Cabécou trio 🌿	13,5
Roasted hazelnuts, chutney and rocket 105g	
Both Salaisons	25
240g	

🌿 : vegetarian

🌿🌿 : vegan

THE CERES MILL

Dishes with savoury pastries

Beef Pulled Pita	16,5
Red onions, red cabbage, carrot strips, green sauce	
Spring tart 🌿	13
Asparagus, pea caviar, fresh peas, bear garlic pesto, ganciaie bacon (or not)	



PHOENICIAN TIDE

Fishing of the moment

Red tuna tataki	14
Ras el-hanout, fresh cheese with herbs, grilled spring onions	
Squid	16
<i>Sides: Crispy grilled potatoes with homemade ketchup</i>	
Shellfish of the moment	14
In parsley sauce, depending on availability	

VULCAIN'S BRAZIER

Rôtisserie

Trio of lamb skewers	150g	18
Mashed peas with mint, homemade harissa with dates		
Beef tartare (hand cut)		12
Greek flavours: eggplant caviar, black olives, mint, red onions, feta cream		
Vitello Tonnato		13
Tuna mayonnaise with olive powder, capers, grated parmesan		
The piece of meat of the moment		35
<i>(min. 2 personnes, prix par personne)</i>		
<i>Accompagnements: purée de brocoli & frites maison</i>		

DESSERTS

Chocolate Entremet	8
Speculos base, toasted whipped cream, nougatine	
Panna cotta	8
Lemon verbena, timut berry, apple-rhubarb compote	

AMALUNA
07 51 33 20 54

12 Esplanade Nathalie Sarraute, 75018 Paris
@amalunaparis

Tous nos prix sont en euros TTC / Liste d'allergènes disponible sur demande