

## PLATS À LA CARTE

### JARDIN DES HESPÉRIDES

Légumes frais et de saison 🌿

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Houmous du moment</b> 🌿🌿                                                            | 9  |
| Coulis de courgette à la menthe, ricotta maison, noix de cajou torréfiées              |    |
| <b>Trio d'arancinis</b>                                                                | 9  |
| Chèvre, potimarron, pesto de cresson                                                   |    |
| <b>Demi-tomate coeur de boeuf</b>                                                      | 12 |
| Confite dans l'huile d'olive, condiment tomate piment d'Espelette, crumble au parmesan |    |
| <b>Cabécou rôti au miel</b>                                                            | 9  |
| <b>Carpaccio du moment</b>                                                             | 11 |
| Pêche, amandes torréfiées, mousse de chèvre, basilic                                   |    |
| <b>Aubergine rôtie</b>                                                                 | 10 |
| Mayonnaise à l'anchois, grenade, salade d'herbe, amandes torréfiées                    |    |

### SALAISONS CHOISIES

Tranchées sur place

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| <b>Assortiment de charcuteries méditerranéennes</b> | 13,5 |
| Morcilla de Bellota, Coppa des Pyrénées             |      |
| 120g                                                |      |
| <b>Fromages du moment</b> 🌿                         | 13,5 |
| Noisettes torréfiées, chutney et roquette           |      |
| 105g                                                |      |
| <b>Les deux Salaisons ensemble</b>                  | 25   |
| 240g                                                |      |

### LE MOULIN DE CÉRÈS

Plats avec pâtisseries salées

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| <b>Pita Smash Kebab</b>                            | 16,5 |
| Oignons rouges, sauce yaourt, viande hachée maison |      |
| <b>Pan con tomate revisité</b> 🌿                   | 13   |
| Tomate, jambon de bayonne, option végété burrata   |      |



### MARÉE PHÉNICIENNE

Pêche du moment

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| <b>Tartare de thon provençal</b>   | 14 |
| Nectarine, tomate confite, basilic |    |
| <b>Poêlée de moules</b>            | 14 |
| Coriandre, chorizo, crème          |    |
| <b>Brochettes de gambas</b>        | 14 |
| Bisque, pomme paille               |    |

### BRASIER DE VULCAIN

Rôtisserie

|                                                                         |      |    |
|-------------------------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Brochettes du moment</b>                                             | 150g | 15 |
| Poulet, vierge olive verte, citron confit                               |      |    |
| <b>Onglet de boeuf</b>                                                  | 150g | 15 |
| Servit saignant, abricots rôtis au romarin, jus de viande, pomme paille |      |    |
| <b>Tataki de veau</b>                                                   |      | 14 |
| Roulé dans du cumin, gribiche aux algues                                |      |    |
| <b>La pièce de viande du moment</b>                                     |      | 35 |
| 450g                                                                    |      |    |
| Accompagnements du moment                                               |      |    |

### DESSERTS

|                                                                 |   |
|-----------------------------------------------------------------|---|
| <b>Entremet chocolat</b>                                        | 8 |
| Base spéculos, chantilly au pain grillé, nougatine              |   |
| <b>Abricot pêché</b>                                            | 8 |
| Sirop de lavande, chantilly basilic, crumble piment d'espelette |   |

🌿 : 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