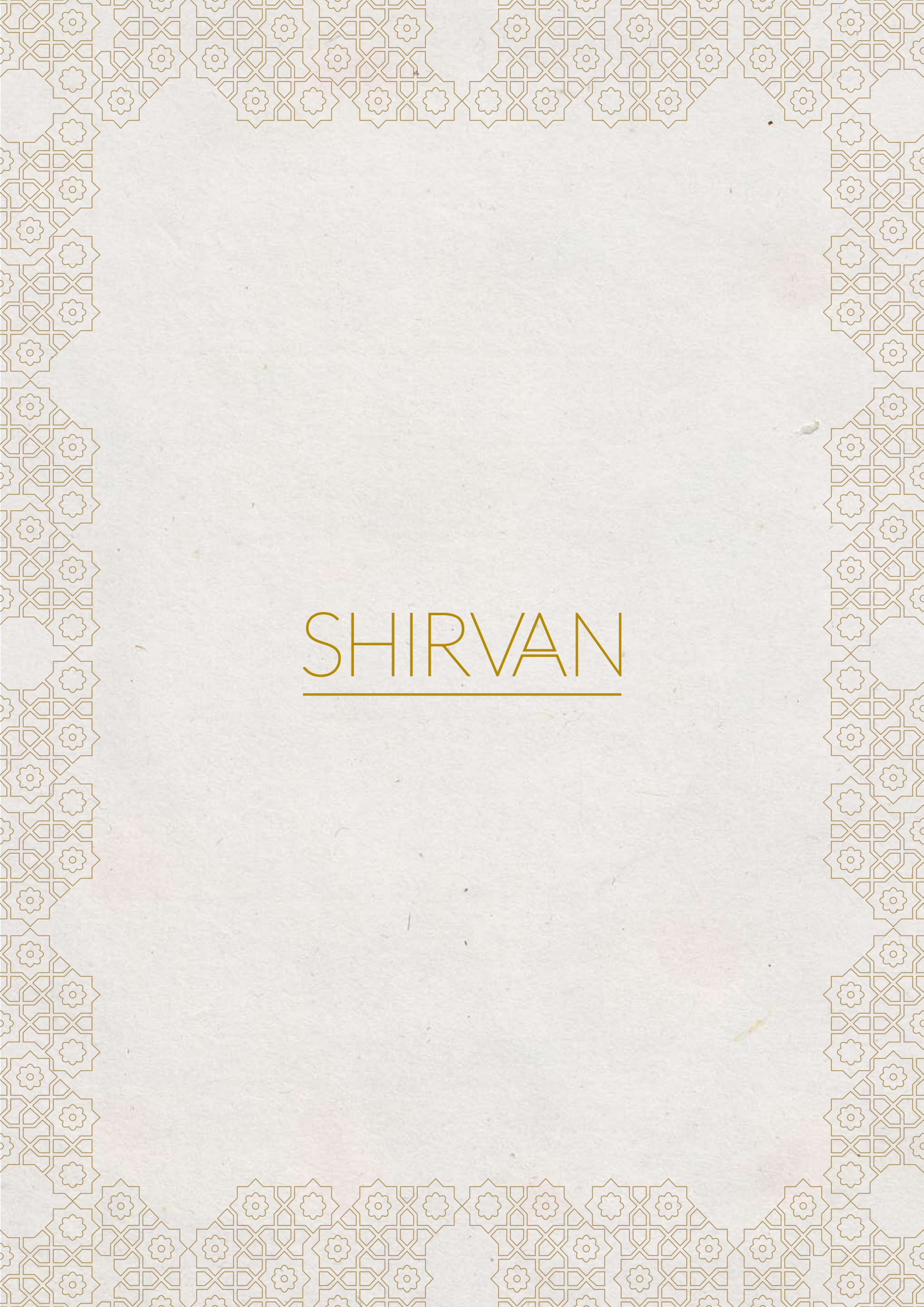
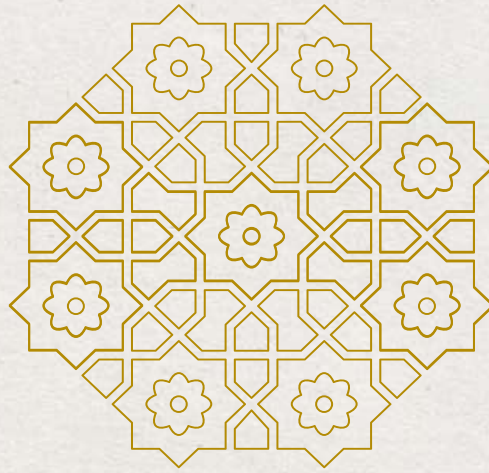




SHIRVAN





SUR LA ROUTE DE LA SOIE

Shirvan est une ancienne province d'Azerbaïdjan dont Akrame s'est inspirée pour son concept. C'est à travers l'histoire de la route de la soie, qui passe par ce pays, que le chef a imaginé une cuisine de partage parfumée délicatement d'épices, dans un lieu tourné définitivement vers le voyage.

Shirvan is an ancient province of Azerbaijan that inspired Akrame for his concept. Through the history of the Silk Road, which winds across the country, the chef imagined a cuisine of sharing, delicately seasoned with spices, in a space that is fully journey-oriented.

DISCOVERY MENU

Available for parties of two or more
980 PER PERSON

TACOS AGNEAU 🌾🍷 LAMB TACOS

Agneau caramélisé au miel, sauce raïta, herbes fraîches
Caramelised lamb with honey, raïta, fresh herbs

POULPE AU BARBECUE 🍷🍷 BBQ GRILLED OCTOPUS

Sauce à la chermoula, amlou
Chermoula sauce, amlou

DAURADE MASSALA SEA BREAM MASALA

Filet de daurade massala cuit dans une feuille de bananier, sauce tamarin
Masala sea bream fillet wrapped in a banana leaf, tamarind sauce

TAGINE DE SOURIS D'AGNEAU 🍷 LAMB SHANK TAJINE

Sauce massala, tomates brûlées
Masala sauce, burnt tomato

BROCOLI RÔTI 🍷🌿 ROASTED BROCCOLI

Tahini, pistaches, pétales de roses
Tahini, pistachios, rose petals

POMMES NOUVELLES ÉPICÉES SPICY POTATOES

Sauce harissa maison & herbes fraîches
Housemade harissa sauce & fresh herbs

L'INCONDITIONNEL MILLEFEUILLE 🍷🌾 MILLEFEUILLE

Fleur d'oranger, marmelade
Orange blossom, marmalade

🌿 VEGAN 🌾 SÉSAME / SESAME ALLERGY 🍷 OEUF / EGG ALLERGY 🍷 ARACHIDES / NUTS ALLERGY
🌾 GLUTEN ALLERGY 🍷 LAIT / DAIRY ALLERGY 🍷 FRUITS DE MER / SEAFOOD ALLERGY

Prix en Dirham Marocain, la devise étrangère n'est pas acceptée (taxes comprises)
Price are in Moroccan Dirhams, foreign currencies are not accepted (taxes included)

À PARTAGER TO SHARE

HUÎTRES CHERMOULAH / OYSTER CHERMOULAH 🦪

2 pièces/4 pièces / 2 pieces/4 pieces

Citron confit, caviar de saumon

Candied lemon, salmon caviar

140/230

TEMPURA DE LÉGUMES / VEGETABLE TEMPURA 🥕🌿🥬

Mayonnaise chermoula épicée

Spicy chermoula mayonnaise

180

BROCOLI RÔTI / ROASTED BROCCOLI 🥦🌿🥬

Tahini, pistaches, pétales de roses

Tahini, pistachios, rose petals

190

FETA FILO 🧀🌿🥬

Herbes fraîches, miel

Fresh herbs and honey

220

TACOS À L'AGNEAU / LAMB TACOS 🍖🌿🥬

Agneau caramélisé au miel, sauce raïta, herbes fraîches

Caramelized lamb with honey, raïta, fresh herbs

220

ET QUTAB 🌿

Crêpe traditionnelle grillée à l'agneau, sumac

Traditional grilled crepe with lamb, sumac

240

AVOCAT PIZ / PIZ AVOCADO 🥑🌿🥬

Pâte filo, crème fraîche, avocat, pistaches grillées

Filo pastry, cream cheese, avocado, roasted pistachios

240

🌿 VEGAN 🥚 SÉSAME / SESAME ALLERGY 🥚 OEUF / EGG ALLERGY 🌿 ARACHIDES / NUTS ALLERGY
🌿 GLUTEN ALLERGY 🥛 LAIT / DAIRY ALLERGY 🦪 FRUITS DE MER / SEAFOOD ALLERGY

Prix en Dirham Marocain, la devise étrangère n'est pas acceptée (taxes comprises)
Price are in Moroccan Dirhams, foreign currencies are not accepted (taxes included)

À PARTAGER TO SHARE

HOUMOUS AUX NOISETTES DU PIÉMONT GRILLÉES ROASTED PIEDMONT HAZELNUT HUMUS 🌿🌾

Pois chiches, noisettes du Piémont grillées & praliné
Chickpeas, roasted piedmont hazelnut & praliné

245

TARTARE DE THON ROUGE / TUNA TARTARE 🌿

Fruits de saison, sauce tahini
Seasonal fruit, tahini sauce

295

CEVICHE DE BAR / SEABASS CEVICHE 🌿🌾

Sauce leche de tigre à la fleur d'oranger, maïs, citron vert
Leche de tigre sauce with orange blossom, corn and lime

295

TIKKI DE COURGE / BUTTERNUT TIKKI 🌿🌾🌾

Mayonnaise au curry fumé, chutney de courge
Smoked curry mayonnaise, squash chutney

325

PAINS MAISONS HOMEMADE BREADS

NAAN NATURE / PLAIN NAAN 🌿🌾🌾

100

NAAN AU CHEDDAR / CHEDDAR NAAN 🌿🌾🌾

120

NAAN AU BEAUFORT/ BEAUFORT NAAN 🌿🌾🌾

140

🌿 VEGAN 🌿 SÉSAME / SESAME ALLERGY 🌾 OEUF / EGG ALLERGY 🌾 ARACHIDES / NUTS ALLERGY
🌿 GLUTEN ALLERGY 🌿 LAIT / DAIRY ALLERGY 🌿 FRUITS DE MER / SEAFOOD ALLERGY

Prix en Dirham Marocain, la devise étrangère n'est pas acceptée (taxes comprises)
Price are in Moroccan Dirhams, foreign currencies are not accepted (taxes included)

PRODUITS D'EXCEPTIONS

SUPREME PRODUCTS

L'INCONTOURNABLE ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 🍷 BRAISED LAMB SHOULDER

Riz plov

Plov rice

1 420

ENTRECÔTE BLACK ANGUS ET SES CONDIMENTS DE LA ROUTE DE LA SOIE 🍷 SIRLOIN BLACK ANGUS AND SILK ROAD CONDIMENTS

2 pers

Salade, pommes de terre épicées

Salad, spicy potatoes

1 300

FILET DE BOEUF BLACK ANGUS CUIT AU TANDOOR TANDOOR COOKED BLACK ANGUS BEEF FILET

Pommes de terres aux truffes

With truffled potatoes

980

VEGAN 🌱 SÉSAME / SESAME ALLERGY 🥚 OEUF / EGG ALLERGY 🌰 ARACHIDES / NUTS ALLERGY
🌾 GLUTEN ALLERGY 🥛 LAIT / DAIRY ALLERGY 🦞 FRUITS DE MER / SEAFOOD ALLERGY

Prix en Dirham Marocain, la devise étrangère n'est pas acceptée (taxes comprises)
Price are in Moroccan Dirhams, foreign currencies are not accepted (taxes included)

PLATS

MAIN DISHES

DAURADE MASSALA / SEA BREAM MASALA

Filet de daurade massala cuit dans une feuille de bananier, sauce tamarin
Masala sea bream fillet wrapped in a banana leaf, tamarind sauce

420

TEMPURA DE BAR / SEABASS TEMPURA 🍷 🌾

Sauce chermoula
Chermoula sauce

420

CÔTELETTES D'AGNEAU CONFITES À LA HARISSA MAISON 🍷 🌾 HARISSA MARINATED LAMB CHOPS

Pistaches, sauce yaourt grecque
Pistachios, greek yogurt sauce

420

POULPE AU BARBECUE / BBQ GRILLED OCTOPUS 🍷 🌾

Sauce à la chermoula, amlou
Chermoula sauce, amlou

380

TANDIR DE POULET / CHICKEN TANDIR 🍷

Poulet fermier rôti au four façon tandoori, sauce yaourt aux herbes
Tandoori style oven roasted free-range chicken, herb yoghurt sauce

360

TAGINE DE SOURIS D'AGNEAU / LAMB SHANK TAJINE 🍷 🌾

Sauce massala, tomates brûlées, naan nature
Masala sauce, burnt tomatoes, plain naan

520

🌱 VEGAN 🌾 SÉSAME / SESAME ALLERGY 🥚 OEUF / EGG ALLERGY 🌰 ARACHIDES / NUTS ALLERGY
🌾 GLUTEN ALLERGY 🥛 LAIT / DAIRY ALLERGY 🐠 FRUITS DE MER / SEAFOOD ALLERGY

Prix en Dirham Marocain, la devise étrangère n'est pas acceptée (taxes comprises)
Price are in Moroccan Dirhams, foreign currencies are not accepted (taxes included)

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

RIZ PLOV / PLOV RICE 🌾

Herbes fraîches, safran
Fresh herbs, saffron

70

POMMES NOUVELLES ÉPICÉES SPICY POTATOES 🍟

Sauce harissa maison & herbes fraîches
Housemade harissa sauce & fresh herbs

80

HARICOTS VERTS ET CITRON CONFIT ✓ GREEN BEANS AND CANDIED LEMON

90

POMME DE TERRE FRITE / FRIED POTATO 🍟

Sauce crème fraîche
Cream cheese sauce

120

BELLE SALADE DE SAISON ✓ 🌾 BEAUTIFUL SEASONAL SALAD

140

✓ VEGAN 🌾 SÉSAME / SESAME ALLERGY 🥚 OEUF / EGG ALLERGY 🌾 ARACHIDES / NUTS ALLERGY
🌾 GLUTEN ALLERGY 🥛 LAIT / DAIRY ALLERGY 🦀 FRUITS DE MER / SEAFOOD ALLERGY

Prix en Dirham Marocain, la devise étrangère n'est pas acceptée (taxes comprises)
Price are in Moroccan Dirhams, foreign currencies are not accepted (taxes included)

DESSERTS

SWEET DREAMS

EDEN DE FRUITS / FRUIT EDEN ✓

Assiette de fruits frais
Fresh fruit selection

150

L'EXTRAORDINAIRE GLACE PISTACHE / PISTACHIO ICE CREAM 🍦🍦🍦

130

L'INCONDITIONNEL MILLEFEUILLE / MILLEFEUILLE 🍪🍪

Individuel / Single - À partager / To share

Fleur d'oranger, marmelade
Orange blossom, marmalade

130/210

DOUCEUR AU CHOCOLAT / CHOCOLATE SWEETNESS 🍪🍪🍪

Feuilletage filo caramélisé, ganache de chocolat blanc, praliné
Caramelised puff pastry, white chocolate ganache, praliné

130

TANDIR D'ANANAS / PINEAPPLE TANDIR 🍪🍪🍪

Crumble, sauce au yaourt, caramel au beurre salé
Crumble, yogurt cream, salted butter caramel

145

SHIRVAN PISTACHE / SHIRVAN PISTACHIO 🍪🍪🍪

Gâteau à la pistache, meringue
Pistachio cake, meringue

150

CRÈME BRÛLÉE 🍪🍪🍪

Crème brûlée au chocolat, amlou
Chocolate crème brûlée, amlou

135

NAAN AU CHOCOLAT / CHOCOLATE NAAN 🍪🍪🍪

150

✓ VEGAN 🌱 SÉSAME / SESAME ALLERGY 🥚 OEUF / EGG ALLERGY 🌰 ARACHIDES / NUTS ALLERGY
🌾 GLUTEN ALLERGY 🥛 LAIT / DAIRY ALLERGY 🦞 FRUITS DE MER / SEAFOOD ALLERGY

Prix en Dirham Marocain, la devise étrangère n'est pas acceptée (taxes comprises)
Price are in Moroccan Dirhams, foreign currencies are not accepted (taxes included)



