

جیوان
مخسار



Le Meurice
Paris

DORCHESTER COLLECTION

MENU DÉJEUNER / LUNCH

75 €

HORS BOISSON EXCLUDING DRINKS

110 €

AVEC ACCORD METS ET MOCKTAILS WITH MOCKTAIL PAIRING*

Samboussek aux herbes
Herbs samboussek



Pakoda de courgette ~ épices douces
Zucchini pakoda ~ sweet spices

BLOODY POIVRON - SWEET BELL PEPPER BLOODY*



Petit épeautre ~ labneh ~ estragon
Small spelt ~ labneh ~ tarragon



Kofta de volaille ~ riz 'Jiwani'
Chicken kofta ~ 'Jiwani' rice

POIRE INDIENNE - INDIAN PEAR*



Citron ~ zaatar
Lemon ~ zaatar

MEZZE 27 €

Sambousssek aux herbes

Pakoda de courgette ~ épices douces

MEZZE

Herbs sambousssek

Zucchini pakoda ~ sweet spices



ENTRÉES 38 €

Gravlax de lieu jaune

~ concombre ~ loomi

Petit épeautre ~ labneh ~ estragon

STARTERS

Pollock gravlax

~ cucumber ~ loomi

Small spelt ~ labneh ~ tarragon



PLATS 56 €

Crevettes ~ aneth ~ pistache

Kofta de volaille ~ riz 'Jiwani'

MAIN

Shrimps ~ dill ~ pistachio

Chicken kofta ~ 'Jiwani' rice



GARNITURES 9 €

Riz 'Jiwani'

Poivron rouge farci ~ champignons

SIDES

'Jiwani' rice

Stuffed red sweet bell pepper
~ mushrooms



DESSERT 24 €

Citron ~ zaatar

Baklava ~ qahwa ~ caramel

Pistache par Cédric Grolet 28€

DESSERT

Lemon ~ zaatar

Baklava ~ qahwa ~ caramel

Pistachio by Cédric Grolet

MENU VEGAN

65 €

HORS BOISSON EXCLUDING DRINKS

Panisse ~ kabsa

Chickpea panisse ~ kabsa

Pakoda de courgette ~ épices douces

Zucchini pakoda ~ sweet spices



Chou-fleur ~ curcuma ~ herbes

Cauliflower ~ turmeric ~ herbs

Petit épeautre ~ estragon

Small spelt ~ tarragon



Regag ~ aubergine ~ carvi

Regag ~ eggplant ~ caraway



Poivron rouge farci ~ champignons ~ cumin

Stuffed red sweet bell pepper ~ mushrooms ~ cumin

Céleri rôti ~ tahini ~ mélasse de datte

Roasted celeriac ~ tahini ~ date molasse



Citron ~ zaatar

Lemon ~ zaatar

Pistache par Cédric Grolet

Pistachio by Cédric Grolet