



# phénice

## FINGER FOOD

Labné dukah aux amandes 8€

La cecina de Léon 14€

Pita manchego truffe 16€

Pheniccia comme une pissaladiere 10€

Caviar de boutargue Memmi & crostini 14€

Ventrèche & pan con tomate 18€

Anchois Ortiz série or 12€

## ENTRÉES

Saumon gravelax laqué à la betterave, sumac & grenade 12€

Carcioffi alla giudia 16€

Crostini de moelle 14€ *Sup truffe 7€*

Oeuf mollet à la boutargue, mâche cresson 12€

Couteaux à l'oseille 12€

Houmous au praliné 12€



# phenice

## SIDES

Brocolis tahini citron confits & harissa sèche 8€

Pommes paille sel de truffe 7€

Purée au beurre d'algues Bordier 7€

Salade sauvage aux épines vinettes d'Iran & noix de cajou 7€

Maftoul croustillantes perses, pétales de rose 7€

## PLATS

Épaule d'agneau de 12 heures, paprika fumé au café  
(pour 2 personnes) 62€

Linguine à la vongole harissa à la rose 19€

Thon mi-cuit de méditerranée épices sherazade 24€

Filet de bœuf maturé, moelle & jus aux pickles de pistache 28€

Schnitzel de poulet panko jus corsé au zaatar 21€



# phénice

## DESSERTS

Glace achta pistaches grillées, par *Bachir 1936* 9€  
— sup chantilly 3€

Figues rôties, glace à la mure sauvage  
*Bachir 1936* et miel au piment 12€

Churros & caramel fleur d'oranger 7€

La boîte à chocolats de Jacques Genin 9 pièces 19€

Mousse chocolat noir & tahini 9€

PAR

MENU



**phenice**

7 RUE DU CONSERVATOIRE  
75009 PARIS

**YONI SAADA**