

Bienvenue chez HaSalon

La cuisine d'HaSalon reflète les goûts et les origines du grand chef israélien Eyal Shani, l'esprit de partage, et les vibrations de Tel Aviv téléportées jusqu'aux Puces de Saint-Ouen. Eyal Shani privilégie une sélection d'ingrédients bruts, d'une qualité exceptionnelle, choisis localement tant que possible, pour donner vie à une expérience culinaire énergique et instinctive, dont il a le secret.

Samedi 22 Avril 2023

HaSalon Paris, sketch book. page 30. Inspiré par Eyal Shani et Shahar Segal

Créatures végétariennes :

Betteraves Charbonnées en carpaccio pour deux à trois humains	25
Endive Salad	16
Le meilleur hummus du monde	20
Borekas des Puces	25
Aubergine Sabich 2.0	26
Petites courgettes rôties au barbecue. Parmesan	20

Homemade Pastas :

Limone Pasta	25
Tomato Pasta	25
9 Nuages de ricotta, pas un de plus	20

Poissons :

Carpaccio de maigre sauvage, huile d'olive et citron jaune	28
Sashimi de seriole, graines de tomate, huile d'olive, piment vert	27
Asperges Blanches & Œufs de truites	25
Bar entier sauvage rôti au four à commander la veille	20€ les 100gr

Bœuf, Agneau & Poulet :

Roastbeef K on the rock !	29
Minute Steak K , Thina & tartare de tomates	32
Schnitzel K d'Adam	33
Entrecôte maturée cuite à la perfection	58
Une impressionnante Côte de bœuf maturée (1.3kg)	175
Brochette de Gigot d'agneau dans son parfum de tomate	33

Sucré :

Mousse au Chocolat Crumble Pommes Malabi fleur d'oranger	14
Upside Down Poire & pistache	

Inspiré par : Eyal Shani

Chef : Jess Soussan

Directeur : Julien Schoukroun