

MENU

HUMMUS

KUBRI	10
huile d’olive extra vierge, zaatar, dukka	
SHIMEJI	14
shimeji rôti, ail confit, oeuf poché	
POULPE	15
tomates confites, ravigote, huile crustacés, origan, pois chiches crispy	

MÉZA

LABNÉ	11
feta, broccolini, olives noires, radis rose	
KAFTA	15
hummus beiruti, jaune d’oeuf confit, sumac	
HALLOUMI KATAIF	10
miel pimenté, dukka	
CHOU HISPI	15
beurre piment d’Alep, shanklish, cacahuètes cri-cri, pickles abricot, origan	
AGNEAU DE LAIT	17
en tartare, bulgur kammouné, crème échalote, toum, radis, fines herbes, tlamé	
SHISH BARAK	12
ravioli pois chiche épinard, petits pois, yaourt, beurre ail des ours, fines herbes	
FLEUR DE COURGETTE	16
koussa, riz au bœuf, coulis tomate, labné, tempura	
GAMBAS	16
beurre shawarma, crème sésame, coriandre	

TABAK pour 1 à 2 personnes

POULET LALA RÔTI	27
toum, labné citron noir, jus de poulet citron	
SAMKÉ HARRA	28
lieu noir, tomate épiceée , poivrons, coriandre, labné	
ACCOMPAGNEMENTS	
/ lentilles, riz frit, oignons dorés, grenades	8
/ pommes grenailles, épices de tomate, coriandre, toum	8
/ sucrine, labné, vinaigrette tahini, pickles échalote	8

SOFRA à partager, pour 5 à 6 personnes

PLAT DE CÔTE - ÉPICES SHAWARMA	115
tahini, tomates confites, persil, sumac, toum, khebez	

HELO

OSMALLIÉ	10
crème ashta, poire rôti au verjus, miel caramélisé	
NAMMOURA AMANDE CITRON	9
labné au miel, écorces d’agrumes, calendula	
HALWA GLACÉ	9
amande, pistache, chocolat noir, tahini crue artisanale	

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

