

MENU

HUMMUS

KUBRI	10
huile d’olive extra vierge, zaatar, dukka	
CAROTTE	12
rôtie, mélasse de carotte, zough coriandre, chips carotte gingembre	
POULPE	15
tomates confites, ravigote, huile crustacés, origan, pois chiches crispy	

MÉZA

BURRATA MAKDOUS	14
pickle aubergine, muhammara poivrons, mélasse de grenade, noix	
KAFTA	15
hummus beirut, oeuf parfait, sumac	
PALOURDES TARATOR	17
crème sésame, coriandre, ciboulette, beurre citron	
CHOU HISPI	15
beurre piment d’Alep, shanklish, cacahuètes cri-cri, pickles abricot, origan	
DORADE NAYYÉ	16
en tartare, fenouil, kammouné, pickle kumquat, agrumes	
TOMATE FATTOUSH	12
tomate marmande, radis, menthe, toum, sumac, tuile khebez	
KASTALETA	17
côte d’agneau, feuilles de vigne yabrak, labné, citron, menthe	
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	
MERLAN MEKLI	27
aubergine moutabbal, salsa grenade, tarator, pain libanais frit	
ACCOMPAGNEMENTS	
/ lentilles, riz frit, oignons dorés, grenades	8
/ pommes grenailles, épices de tomate, coriandre, toum	8
/ sucrine, labné, vinaigrette tahini, pistache	8

SOFRA à partager, pour 5 à 6 personnes

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

HELO

HALLOUMI KATAIF	10
glace géranium, crème ashta, pistache	
PÊCHE	10
tarte maamoul, rose, crème fouettée	
HALWA GLACÉ	9
amande, pistache, chocolat noir, tahini crue artisanale	
SORBET TOUT	5
mûres sauvages du Liban, lait d’amande	

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

