HUMMUS

KUBRI 11
huile d'olive extra vierge, zaatar, dukka

BROCCOLINI 13
crème sésame, amande fumée, zaatar chili crunch

PALERON 15
pignons de pin à la graisse Wagyu, poutargue

MÉZA

HALLOUMI KATAIF 11
miel pimenté, dukka

PADRON 7
poivrons épices falafel, tempura pois chiche, sauce tahini tartare, coriandre

KAFTA 16
hummus beiruti, oeuf parfait, sumac

CHOU HISPI 15
beurre piment d'Alep, shanklish, cacahuètes cri-cri, pickles abricot, origan

FRAKÉ 17
tartare d'agneau, huile feuille de cardamome, crème échalote

CHOUFLEUR FATTOUCHE 15
feta, chips échalote, pistache, fines herbes, vinaigrette citron sumac

MAKANEK 16
saucisse maison, labné menthe piment vert, crumble pignon, mélasse de grenade

LABAN EMMO 18
gigot d'agneau, crème yaourt échalote caramélisée, compotée oignon Roscof, jus corsé

GAMBAS 16
beurre shawarma, crème sésame, coriandre

NOIX DE SAINT JACQUES 20
en coquille, salsa tabboulé, persil, citron

TABAK pour 1 à 2 personnes

POULET LALA RÔTI 30
toum, labné citron noir, jus de poulet citron

LOTTE SIYADIEH 30
arborio, tahini, jus échalote caramélisée

SOURIS D'AGNEAU 35
épices mashaoui, friké, amande, noix, pistache, jus corsé

ACCOMPAGNEMENTS

/ lentilles, riz frit, oignons dorés, grenades 9
/ 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

KNÉFÉ 10
fondue akkaoui, semoule eau de fleur d'oranger, pistache

HALWA GLACÉ 10
amande, pistache, chocolat noir, tahini crue artisanale

TARTE PIGNON 10
caramelisée, custard miel

SORBET 6
kaki, chocolat noir, lait de noisette

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.