

MENU

MÉZA

KUBRI HUMMUS	11
huile d’olive extra vierge, zaatar, dukka	
HALLOUMI KATAIF	12
miel pimenté, dukka	
BABA GHANOUJ	14
aubergine fumée, salsa cerneaux de noix, taro pomme paille, menthe	
SAUCISSE MAKANEK	17
saucisse de veau maison, blette, mélasse de grenade, labné brûlé	
CHOU HISPI	18
beurre piment d’Alep, shanklish, cacahuètes cri-cri, pickles abricot, origan	
POULET TAOUK	16
brochette blanc de poulet, marinade labné paprika, toum, pickles concombre	
AUBERGINE SHAWARMA	15
aubergine rôtie, beurre shawarma, tarator, pickles échalote, coriandre	
POULPE IMSABAHA	21
pois chiches imsabaha, salsa coriandre, pickles navet, capucine	

TABAK pour 2 personnes

POULET LALA RÔTI	33
toum, labné citron noir, jus de poulet citron	
PLAT DE CÔTE YAKHNÉ	39
jus de boeuf et tomate, sept épices, tomates confites, cannelle	

ACCOMPAGNEMENTS

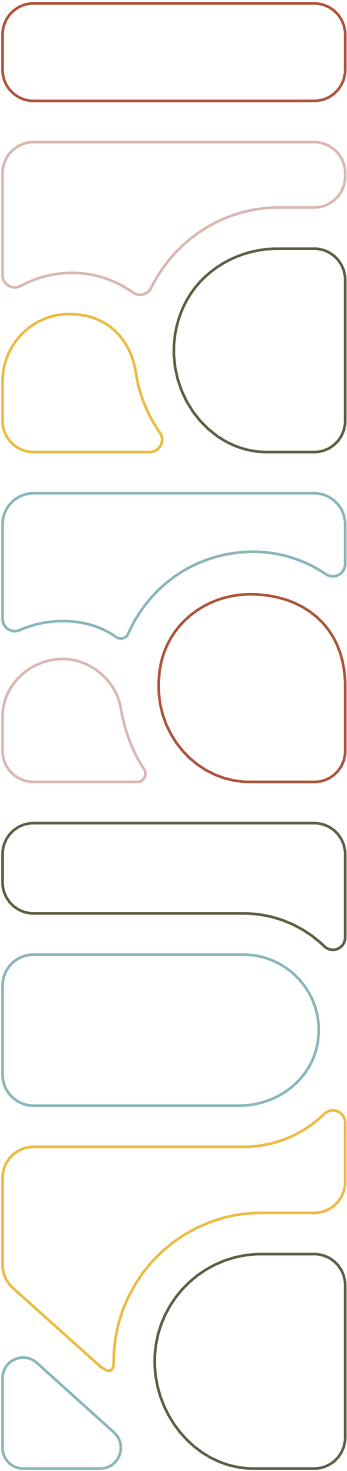
/ riz vermicelle, curcuma	9
/ sucrine, labné, vinaigrette tahini, pistache, fines herbes*	8

SOFRA à partager, pour 4 à 6 personnes

PLAT DE CÔTE - ÉPICES SHAWARMA	120
tahini, tomates confites, persil, sumac, toum, khebez	

HELO

HALWA GLACÉ	12
amande, pistache, chocolat noir, tahini cru artisanal	



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