

MENU

DIPS

KUBRI HUMMUS 11
huile d’olive extra vierge, zaatar, dukka

HUMMUS PESTO BOEUF 15
filet de boeuf, pesto pistache, crème fraîche, crouton tradition

BABA GHANOUJ 14
aubergine fumée, salsa cerneaux de noix, taro pomme paille, menthe

MÉZA

HALLOUMI KATAIF 12
miel pimenté, dukka

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

DORADE NAYYÉ 17
en tartare, kammouné, fenouil, pickles kumquat citron, huile d’aneth

FATTOUCHE PASTÈQUE 17
feta, concombre, origan, menthe, mélasse de grenade, pain croustillant

POULET SHAWARMA 16
beurre shawarma, toum pimenté, pickles concombre

GAMBAS 19
à la plancha, salsa de coriandre, huile de crevette

CHIPS FALAFEL 15
falafel lentilles vertes, kiwi jalapeño hot sauce, salsa tomate, tarator

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

BAR TAOUK 39
en papillote de feuille de vigne, marinade labné paparika

PLAT DE CÔTE YAKHNÉ 39
jus de boeuf et tomate, sept épices, tomates confites, salade d’aneth

ACCOMPAGNEMENTS

/ lentilles, riz frit, oignons dorés, grenades 9
/ pommes grenailles, épices de tomate, coriandre, toum 9
/ sucrine, labné, vinaigrette tahini, pistache 8
/ blette vapeur, tahini, mélasse de grenade, vinaigrette ail citron 9

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

GATEAU PISTACHE 13
ashta, compote cerise noire

GANACHE CHOCOLAT 13
chocolat noir, amande caramélisée, huile d’olive extra vierge, fleur de sel

GRANITA 6
orange, fleur d’oranger

TRANCHE DE PASTÈQUE 6

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

