

MENU

FORMULE DÉJEUNER 25 €/personne

SALADE SUCRINE - labné, vinaigrette tahini, pistache, fines herbes*

SAUCISSE SOUJOUK* ou FATTÉ POIS CHICHE*

1 ACCOMPAGNEMENT ou DESSERT

VERRE DE VIN (+ 5€)

MÉZA

KUBRI HUMMUS 12
huile d’olive extra vierge, zaatar, dukka

HALLOUMI KATAIF 12
miel pimenté, dukka

MUHAMMARA 15
poivron rouge grillé, cerneaux de noix, mélasse de grenade, feta, sauge croustillante

SAUCISSE SOUJOUK* 18
saucisse de boeuf maison, coulis tomate rôtie, paprika, salsa dattes mejdoul

CHOU HISPI 18
beurre piment d’Alep, shanklish, cacahuètes cri-cri, pickles abricot, origan

FATTÉ POIS CHICHE* 16
pois chiches mijotés, sauce yaourt ail, pita frit, beurre piment d’Alep, amandes grillées

ESCARGOT SHAWARMA 15
escargots sauvages, beurre persil shawarma, tarator, pickles citron
beurre shawarma, tarator, pickles échalote, coriandre

POULPE IMSABAHA 21
pois chiches imsabaha, salsa coriandre, pickles navet, capucine

TABAK pour 2 personnes

POULET LALA RÔTI 35
toum, labné citron noir, jus de poulet citron

SOURIS D’AGNEAU 39
confite, épices mashaoui, friké, amande, noix, pistache, jus corsé

ACCOMPAGNEMENTS

/ riz vermicelle, curcuma* 9
/ sucrine, labné, vinaigrette tahini, pistache, fines herbes* 8
/ yaourt, menthe, concombre, aneth* 7

SOFRA à partager, pour 4 à 6 personnes

PLAT DE CÔTE - ÉPICES SHAWARMA 130
tahini, tomates confites, persil, sumac, toum, khebez

HELO

NAMMOURA* 13
gâteau amande citron, labné miel, calendula

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

