

MENU

DIPS

KUBRI HUMMUS	12
huile d’olive extra vierge, zaatar, dukka	
HUMMUS POTIMARRON	15
potimarron rôti au beurre, zaatar, graines de courge, origan	
MUHAMMARA	15
poivron rouge grillé, cerneaux de noix, mélasse de grenade, feta, sauge croustillante	

MÉZA

HALLOUMI KATAIF	12
miel pimenté, dukka	
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	
TARTARE DE BOEUF FTILÉ	18
filet de boeuf, sel et poivre, friké, toum fumé, chips taro, huile d’olive herbacée	
CHOUFLEUR FATTOUCHE	16
feta, chips échalote, pistache, fines herbes, vinaigrette sumac citron	
ESCARGOT SHAWARMA	15
escargots sauvages, beurre persil shawarma, tarator, pickles citron	
GAMBAS	19
à la plancha, salsa de coriandre, huile de crevette	
FATTÉ POIS CHICHE	16
pois chiches mijotés, sauce yaourt ail, pita frit, beurre piment d’Alep, amandes grillées	
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	
SAMKÉ HARRA	39
bar entier, sauce tomate harra, salsa coriandre, chili crunch, labné	
SOURIS D’AGNEAU	39
confite, épices mashaoui, friké, amande, noix, pistache, jus corsé	

ACCOMPAGNEMENTS

/ lentilles, riz frit, oignons dorés, grenades	9
/ pommes grenailles, épices de tomate, coriandre, toum	9
/ sucrine, labné, vinaigrette tahini, pistache	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

HALWA GLACÉ	13
amande, pistache, chocolat noir, tahini cru artisanal	
NAMMOURA	13
gateau amande citron, labné miel, calendula	
GANACHE CHOCOLAT	13
chocolat noir, amande caramélisée, huile d’olive extra vierge, fleur de sel	

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

