

**MENU**

DIPS

KUBRI HUMMUS	12
huile d’olive extra vierge, zaatar, dukka	
HUMMUS WAGYU	22
paleron, poutargue, pignons de pin, graisse de wagyu	
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 AGNEAU FRAKÉ	18
kammouné, huile de cardamome verte, échalote rôtie, pistache	
CHOUFLEUR FATTOUCHE	16
feta, chips échalote, pistache, fines herbes, vinaigrette sumac citron	
CHOUX DE BRUXELLES	15
frits, coriandre, citron, tarator, chips d’échalote	
JARRET DE BOEUF	19
croustillant, haricots géants, ail confit, jus de boeuf, cannelle fumée	
FATTÉ POIS CHICHE	16
pois chiches mijotés, sauce yaourt ail, pita frit, beurre piment d’Alep, amandes grillées	
POULPE IMSABAHA	23
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	
TARTE PIGNONS	13
crème de miel, 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

