

ME^U

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

