

MENU

FORMULE DÉJEUNER 25 €/personne

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

AUBERGINE SHAWARMA* ou KABAB ORFALI*

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

LABNÉ MONTÉ 15

feta, broccolini grillé, olives noires, radis rose, fines herbes

SAUCISSE MAKANEK 18

saucisse de veau maison, blette, mélasse de grenade, labné brûlé

CHOU HISPI 18

beurre piment d'Alep, shanklish, cacahuètes cri-cri, pickles abricot, origan

AUBERGINE SHAWARMA* 16

aubergine rôtie, beurre shawarma, tarator, salsa de grenade, pickles échalote, coriandre

KABAB ORFALI* 17

kafta de veau, hummus, tomate confite, fines herbes, sumac

POULPE IMSABAHA 23

pois chiches imsabaha, salsa coriandre, pickles navet, capucine

TABAK pour 2 personnes

POULET LALA RÔTI 36

toum, labné citron noir, jus de poulet citron

PLAT DE CÔTE YAKHNÉ 40

jus de boeuf aux sept épices, tomate confite, salade d'aneth

ACCOMPAGNEMENTS

/ riz vermicelle, curcuma 9

/ sucrine, labné, vinaigrette tahini, pistache, fines herbes 9

/ blette vapeur, tahini, mélasse de grenade, vinaigrette ail citron 9

SOFRA à partager, pour 4 à 6 personnes

PLAT DE CÔTE - ÉPICES SHAWARMA 130

tahini, tomates confites, persil, sumac, toum, khebez

HELO

NAMMOURA* 13

gateau amande citron, labné miel, calendula 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

