

MENU

DIPS

KUBRI HUMMUS huile d'olive extra vierge, zaatar, dukka	12
HUMMUS KAFTA tomate confite, pickles échalote, biwaz	16
LABNÉ MONTÉ feta, broccolini grillé, olives noires, radis rose, fines herbes	15

MÉZA

HALLOUMI KATAIF miel pimenté, dukka	12
SAUCISSE MAKANEK saucisse de veau maison, blette, mélasse de grenade, labné brûlé	18
CHOU HISPI beurre piment d'Alep, shanklish, cacahuètes cri-cri, pickles abricot, origan	18
AGNEAU DE LAIT tartare, bourghoul kammouné, échalote rôtie, toum, radis rose, galette tlamé	18
FATTOUCHE FENOUIL POMME feta, chips échalote, pistache, fines herbes, vinaigrette sumac citron	17
GAMBAS SHAWARMA beurre shawarma, tarator, citron, coriandre	21
FATTÉ ASPERGES sauce yaourt, beurre ail des ours, pita frit, poutargue	17
POULPE IMSABAHA pois chiches imsabaha, salsa coriandre, pickles navet, capucine	23

TABAK pour 2 personnes

POULET LALA RÔTI toum, labné citron noir, jus de poulet citron	36
BAR TAOUK en papillote de feuille de vigne, marinade labné paprika	40
PLAT DE CÔTE YAKHNÉ jus de boeuf aux sept épices, tomate confite, salade d'aneth	40

ACCOMPAGNEMENTS

/ lentilles, riz frit, oignons dorés, grenades	9
/ pommes grenailles, épices de tomate, coriandre, toum	9
/ sucrine, labné, vinaigrette tahini, pistache	9
/ blette vapeur, tahini, mélasse de grenade, vinaigrette ail citron	9

SOFRA à partager, pour 4 à 6 personnes

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

HELO

HALWA GLACÉ amande, pistache, chocolat noir, tahini cru artisanal	13
NAMMOURA gâteau amande citron, labné miel, calendula	13
TARTE KARABIJE pâte de pistache, eaux de fleurs, meringue natef	13

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition - FR

