

MENU

FORMULE MIDI 25 €/personne

SUCRINE - labné, vinaigrette tahini, pistache, fines herbes

REZ A DJEJ* ou AUBERGINE SHAWARMA*

1 ACCOMPAGNEMENT* ou DESSERT

1 BOISSON CHAUDE

VERRE DE VIN (+ 5€)

MÉZA

KUBRI HUMMUS 11
huile d'olive extra vierge, zaatar, dukka

HALLOUMI KATAIF 12
miel pimenté, dukka

SAUCISSE MAKANEK 17
saucisse de veau maison, blette, mélasse de grenade, labné brûlé

CHOU HISPI 18
beurre piment d'Alep, shanklish, cacahuètes cri-cri, pickles abricot, origan

REZ A DJEJ* 17
cuisse de poulet jaune, riz hashwé, amandes dorées, jus de poulet rôti

AUBERGINE SHAWARMA* 15
aubergine rôtie, beurre shawarma, tarator, pickles échalote, coriandre

POULPE IMSABAHA 21
pois chiches imsabaha, salsa coriandre, pickles navet, capucine

TABAK pour 2 personnes

POULET LALA RÔTI 33
toum, labné citron noir, jus de poulet citron

PLAT DE CÔTE YAKHNÉ 39
jus de boeuf et tomate, sept épices, tomates confites, canelle

ACCOMPAGNEMENTS 9
/ riz vermicelle, curcuma* 8
/ sucrine, labné, vinaigrette tahini, pistache, fines herbes*

SOFRA à partager, pour 4 à 6 personnes

PLAT DE CÔTE - ÉPICES SHAWARMA 120
tahini, tomates confites, persil, sumac, toum, khebez

HELO

HALWA GLACÉ 11
amande, pistache, chocolat noir, tahini cru artisanal

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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

FR

