

MENU

DIPS

KUBRI HUMMUS	11
huile d’olive extra vierge, zaatar, dukka	
HUMMUS POIREAU	14
rôti, compote verte de poireau, vinaigrette citron, chips de poireau, pistache	
LABNÉ MONTÉ	13
feta, broccolini grillé, olives noires, radis rose, fines herbes	

MÉZA

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	
AGNEAU DE LAIT	18
tartare, bourghoul kammouné, échalote rôtie, toum, radis rose, galette tlameh	
FATTOUCHE FENOUIL	16
concombre écrasé, feta, échalote frite, pistache, vinaigrette citron sumac, pain libanais croustillant	
AUBERGINE SHAWARMA	15
aubergine rôtie, beurre shawarma, tarator, pickles échalote, coriandre	
GAMBAS	18
à la plancha, salsa de coriandre, huile de crevette	
COURGETTES ABLAMA	17
fleur de courgette, aliyyé boeuf échalote, sauce yaourt, huile ail et 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	
SIYYADIYEH COQUILLAGES	39
sébaste, amande de mer, riz arborio, échalote frite, coriandre	
PLAT DE CÔTE YAKHNÉ	39
jus de boeuf et tomate, sept épices, tomates confites, canelle	

ACCOMPAGNEMENTS

/ lentilles, riz frit, oignons dorés, grenades	9
/ pommes grenailles, épices de tomate, coriandre, toum	9
/ sucrine, labné, vinaigrette tahini, pistache	8
/ blette vapeur, tahini, mélasse de grenade, vinaigrette ail citron	9

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	
GATEAU PISTACHE	12
ashta, compote cerise noire	
KNÉFÉ	13
fondue akkaoui, biscuit semoule eau de fleur, pistache, rose	
GRANITA	6
orange, fleur d’oranger	

