



Notre Carte

Nos entrées

Panisse aux aubergines **7€**

La panisse provençale au pâté d'aubergines et à la salsa de tomates rôties, servie avec du labné (crème de fromage blanc légèrement acidulée).

Soupe de yaourt à la menthe **7€**

Une soupe rafraîchissante de yaourt grec infusée à la menthe et garnie d'une brunoise de concombre.

Salade de betterave **7€**

Une salade de betteraves rôties, fromage feta et dattes.

Nos plats de houmous garni

L'authentique **16€**

Accompagné de falafels bien croustillants cuits à la minute.

Le marinier **17€**

Accompagné de calamars snackés et enrobés d'un pistou de coriandre et piments verts.

Le volailler **16€**
Accompagné d'un mélange de gésiers confits et de viande succulente de cuisse de poulet, snacké avec des oignons caramélisés.

Le jardinier **16€**
Accompagné d'un ragoût de poivrons et d'aubergines, à la sauce tomate maison, couronné d'un œuf mollet.

Le boucher **16€**
Accompagné de keftas piquants à la salsa de tomates grillées.

Suppléments

Pain maison 3€
Condiments maison 4€
Frites maison au za'atar 4€

Nos desserts

Knafé **7€**
Pâtisserie à base de kadaif (cheveux d'ange) et de mozzarella, parsemée de pistaches et arrosée de sirop de sucre.

Glace du moment **6€**

Nos boissons

Limonana **3€**
Citronnade maison faites avec des citrons pressés et infusé à la menthe.

Soda **3€**
Coca, Orangina, Ice Tea

Vins & Bières

Veillez demander notre liste des coups de cœur du moment.

Café

3€

Notre café levantin en décoction aromatisé à la cardamome.

Thé

3€

Thé à la menthe.

Nos Formules

Formule midi à 19 €

Entrée + Plat / plat + dessert

(Uniquement entre 12h30 – 14h30)

Menu enfant à 12 €

Nuggets de poulet + frites + boisson soft + glace

Prix et service compris

Viandes d'origine EU

