

MENU

SUP FÊTA 1,5

SUP OEUF 1,5

PITA LHAM 9.50

pain pita grillé, poulet shawarma
chou rouge, concombres, carottes fondantes,
pickles d'oignons et navets, crème de tahine, herbes fraîches,
chermoulah & oeuf parfait

PITA NABATI 9.50 +1€

pain pita grillé, Halloumi* grillé & zaatar,
chou rouge, concombres, carottes fondantes,
pickles d'oignons et navets, crème de tahine, herbes fraîches,
chermoulah & oeuf parfait

*Halloumi Lyonnais by LA LAITERIE

SOUPE QARNABIT 5

chou fleur, gingembre, curcuma,
pois chiches rôtis aux épices fumées

version XL servie avec un pain pita **9.50**

LÉGUMES RÔTIS 5

Labneh à l'huile d'olive, carottes rôties
zaatar, tahine, citrons confits et amandes

PLAT DU MOMENT 11

aubergine farcie au quinoa, sauce tomate, fêta,
herbes fraîches, pignons grillés, grenades, zestes de citron

GRANOLA 6,5

yaourt turc, mélange de graines grillées au miel
fruit de la passion, banane, dattes

BASSBOUSSA 3,5

gateaux semoule aux agrumes & à la fleurs d'oranger

BOISSON

CITRONNADE **3.50**

THÉ GLACÉ **3.50**

JUS D'ORANGE **5**

CITRON PRÉSSÉ **4**

LIMONADE CHILLED **5**

EXPRESSO **1.50**

DOPPIO **3**

ALLONGÉ **2**

DÉCA **2**

CAPPUCCINO **3**

CHOCOLAT **3**

CHAÏ LATTE **4**

MATCHA **4**

BIÈRE BLANCHE FELSGOD **4**

BIÈRE AMBRÉE FELSGOD **4**

BIÈRE BLONDE SUPERBOCK **4**

BLANCS

- Muscadet Sèvre et Maine - Domaine de la pepière (bio) 75cl* **12**
12,5% AOC muscadet
frais & sec à la finale fruitée
- Litro bianco, Domaine conestabile Danilo Marcucci (nature) 1 L* **18**
11% malvasia, grechollo, trebbiano, italie, pouilles
fruits jaunes & joli tanin
- Biancopuglia - Progetto Calcarius (nature) 1 L* **18**
11,5% Bombino, italie igp puglia
doux, sec, aux notes d'agrumes
- Pinot Grigio - Domaine Paladin 75cl* **15**
12% pinot grigio, italie, venetie
jeune & frais aux notes de fleurs d'accacia
- Un saumon dans la loire - Domaine Frantz Saumon (bio-dy) 75cl* **20**
12,5% Sauvignon vdf
minéral et équilibré

ORANGES & VIN DE MACÉRATION

- Bland de noir tarala - Domaine Elinos (orange) 75cl* **23**
13% Xinomavro, grèce, Imatha IGT
robe ocre, bouche minéral, fruitée
- Meraviglia - Domaine Valentina Passalacqua (orange) 75cl* **20**
10,5% falanghina, italie Bianco puglia IGP
Note d'abricot, léger & fruité

<i>Bizona 555- Macchiarola (nature) 75cl</i> <i>12,5% Primitivo, Italie, IGT Salento</i> <i>fruité, épices douces</i>	18
<i>Litro rosso - Domaine conestabile Danilo Marcucci (nature) 1l</i> <i>12% Sangiovese et cilieggiolo IGT Umbria rosso, Italie, Pouilles</i>	18
<i>Saggezza - Domaine de Valentina Passalacqua (nature) 75cl</i> <i>12% Nero di Troia, Italie Rosso Puglia IGP</i>	20
<i>Petit coquet -Domaine Chaume Arnaud (biodynamie) 75cl</i> <i>14% Grenache et Cinsaut, AOP Cote du Rhone</i> <i>fruits noirs et notes légères de cacao</i>	13
<i>Bout d'zan - Domaine Mas de Libian (bio) 75cl</i> <i>14,5% Grenache noir et Syrah - AOP Cote du Rhone</i> <i>fruits noirs, réglisse. gourmand</i>	14
<i>Chanté Alouette - Domaine de Nakad (conventionnel) 75cl</i> <i>13,5% Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Liban, Vallée de Bekaa</i> <i>parfum de garrigues et notes d'olives noires</i>	15
<i>Giba Rosso, Domaine de Giba 75cl</i> <i>14% Carignano, Sardaigne</i> <i>Notes de cerises, velouté</i>	15
<i>Hélius Pétri, Domaine Piccinini 75cl</i> <i>13,5% 100% Carbernet Franc IGP Pays d'Oc</i> <i>Fruits mûres, velouté</i>	14