

SOUPE DAL RUMI | 8

Fusion Inde et Turquie. Cuisson lente de lentilles corail au curry indien, lait de coco, gingembre, cumin et curcuma

MEZZES

Les mezzes se dégustent à la manière des tapas espagnols, vous pouvez en prendre plusieurs pour goûter à différentes recettes, ils se partagent très facilement et apportent beaucoup de couleurs sur la table.

MEZES FROIDS

3 mezzes froids ou chauds, 1 naan offert

5 mezzes froids ou chauds, 2 naans offerts

11\$ chaque

ZEITOUN

Olives vertes marinées et grillées, citron, ail, thym, oignons, poivre

LABNEH

Yogourt pressé de vache, zaatar, menthe, huile d'olive du Liban

LABNEH, Olives vertes grillées

Labneh accompagné d'olives vertes marinées et grillées, citron, ail, thym, oignons, poivre

CHAMPIGNONS MARINÉS

Huile d'olive du Liban, ail, paprika fumé

HUMMUS

Pois chiches, tahini, citron, ail et huile d'olive du Liban

HUMMUS/Champignons marinés

Pois chiches, tahini, citron, ail, champignon marinés, chips de pita

CAVIAR D'AUBERGINE

Ail, poivrons rouges, cumin, coriandre, jus de citron, huile d'olive du Liban

MUHAMARA

Poivrons rouges, mélasse de grenade, noix de Grenoble, (gluten)

BABA GHANOUSH

Aubergine, yogourt, tahini, citron,
huile d'olive, paprika fumé

Aubergines marinées, farcies aux noix
de Grenoble et ail, échalotes vertes

BATINGEN

FATOUSH | 18

Salade incontournable du Liban!

Salade romaine, concombres, tomates cerise, croûtons de pita au zaatar, échalotes vertes, menthe, persil, radis rouge, vinaigrette maison à base de mélasse de grenade.

MEZES CHAUDS

Accompagnez vos mezzes chauds de riz basmati, de naans ou de harissa

BATATA | 9

Pomme de terre sautées, ail, coriandre,
citron, piment d'Alep

KIBBEH VÉGÉ | 14

Boulettes de boulgour et citrouille
farcies aux légumes **GRILLED SQUID**
|17

ARNABITE | 14

Choux-fleurs rôtis servis avec tarator
(sauce onctueuse de tahini jus de citron)

Eggplant caviar, herb, lemon and olive
oil emulsion

s, servies avec humus (gluten)

HALLOUMI RUMI | 16

Fromage grillé, olives noires séchées,
paprika fumé

MERGUEZ | 15

Saucisses grillées, poivrons rouge,
oignons, huile d'olive, piment d'Alep

PASTILLA | 18

Feuille de brick farcie au poulet,
amandes, œuf et coriandre, sirop
d'érable safrané (gluten)

CALMARS GRILLES | 17

Caviar d'aubergine, émulsion fines
herbes, citron et huile d'olive

ACCOMPAGNEMENTS

HARISSA | 2

Sauce piquante tunisienne

RIZ BASMATI | 5

Cuisson à l'iranienne au beurre safrané

NAAN | 3

Pain plat cuit au four tandoor

RIZ MÉLANGÉ | 7

Cuisson à l'iranienne au beurre safrané, zeste d'orange, pistaches et amandes

PLATS SIGNATURES

Les 3 plats signatures sont servis avec du riz basmati cuisson à l'iranienne au beurre safrané

DJAJ MESHWY | 28

Haut de cuisse mariné grillé, citron frais, huile d'olive, origan, concassé de pistaches et amandes torréfiées

KEFTA KAREZ | 29

Boulettes de viande de bœuf et agneau aux épices, sauce cerise, piment d'Alep, miel bio et mélasse de grenade (gluten)

FEZ | 42

Jarret d'agneau de 7 heures braisé, sauce aux figues et miel bio, concassé de pistaches et amandes torréfiées (gluten)

PLATS PRINCIPAUX

MOUJJADARA | 23

Lentilles, boulgour, oignons croustillants, aubergines marinées aux noix de Grenoble, huile d'olive

SAMKE | 32

Filet de poisson blanc du moment cuit au four, aubergines marinées, noix de Grenoble, sauce tahini, citron

SAUMON EN CROUTE DE MUHAMARA | 34

Cuit au four, émulsion de mangue et citron, huile d'olive safrané (gluten)

CONTREFILET DE BŒUF AAA | 41

Sauce Mielasse de pomme grenade, épices d'orient, sirop d'érable, soya (gluten)

Veillez nous aviser en cas d'allergies

DESSERTS

Encore meilleur quand c'est partager!

SORBET | 7

Saveur du moment

BAKLAWA | 7

Pâtisseries traditionnelles

PUDDING AFGHAN | 9

Un dessert incontournable

du Moyen-Orient!

Lait, eau de fleur d'oranger, cardamome,
pistache, sirop d'érable au safran

LE ROYAL | 12

Crème glacée vanille, sorbet framboise,
meringue, pétale de chocolat blanc,
coulis de fruits rouges

KOUNAFFEH | 12

Un classique Syrien à partager

Fromage fondu, croute de semoule de blé, sirop à la fleur d'oranger

BOISSONS CHAUDES

THÉ MAROCAIN P/M/G | 6/ 8/ 10

Thé vert avec menthe fraîche, sucre bio

THÉ IRANIEN P/M | 6/ 8

TISANES | 4

Camomille/ Verveine

Menthe fraîche/ Framboisier

Gingembre frais, citron, miel

bio | 5.50

Thé noir de Ceylan, cardamome

infusée

THÉS VERTS | 4.25

Genmaicha/ bocha

Hojicha parfumé (citronnelle-gingembre)

THÉS WULONG | 4.50

Shui Hsien Chine

THÉS NOIRS | 4.25

Dajeerling/ Earl Grey

Ceylan parfumé (pomme-grenade, hibiscus, rose et baies)

CAFÉS (Cafés Détour)

Espresso

Simple/ Double | **3.25/ 3.75**

Cappuccino / Latte | **4.50**

Café Turc | **4.50**

CHOCOLAT CHAUD | 4.50

Cacao Barry 100% extra brut

JUS MAISON ET BREUVAGES

JUS MAISON

LASSI À LA MANGUE | 7

Yogourt, purée de mangue, eau de fleur d'oranger

JUS DE GINGEMBRE | 8

Gingembre frais, muscade, jus de citron frais et jus d'orange

BISAP | 8

Infusion d'hibiscus, muscade, menthe fraîche et fleur d'oranger

LIMONADE GLACÉE À LA

MENTHE FRAICHE | 8

Limonade maison, menthe fraîche

MOCKTAILS MAISON

RUMI | 7

Jus de pomme-grenade, menthe fraîche et eau de fleur d'oranger

HAFEZ | 8

Thé vert, mangue, lime, miel bio,
menthe fraîche

Sirop d'hibiscus, menthe fraîche,
lime, eau pétillante

KARKADÉ | 8

JUS AU CHOIX | 6 Mangue, orange, cerise, pomme-grenade

BOYLAN COLA OU GINGER ALE | 7 Soda au sucre de canne

EAU •Pétillante ou naturelle 750ml | 7 Pétillante 355ml | 4