



HORAIRES :

Mardi au vendredi : 17h30-22h, Samedi/Dimanche : 11h-22h

SOUPE DAL RUMI

Lentilles corail au curry indien, lait de coco, gingembre, cumin et curcuma

MEZZES FROIDS prix par mezze

- LABNEH
Yogourt pressé de vache, zaatar, menthe, huile d'olive du Liban.
- CHAMPIGNONS MARINÉS
Huile d'olive du Liban et paprika fumé.
- HUMMUS
Purée de pois-chiches, tahini, ail et jus de citron frais.
- CAVIAR D'AUBERGINES
Aubergines, ail, poivrons rouges, cumin, coriandre.
- MUHAMARA
Poivrons rouges, ail, mélasse de grenade, noix de Grenoble.
- BABA GANOUSH
Aubergines, yogourt de vache, tahini, citron, huile d'olive, paprika fumé
- BATINGEN
Aubergines marinées, farcies aux noix de Grenoble, ail
- ARDICHOWKI
Artichauts marinés, noix de Grenoble, échalottes vertes

ACCOMPAGNEMENTS

harissa 1, Naan 3, riz basmati 5 , riz mélangé 7

SALADE

FATOUSH
Concombres, tomates cerises, croutons de pita au zaatar, échalotes vertes, radis rouges, vinaigrette maison.

MEZZES CHAUDS

- BATATA
Pommes de terre sautées, ail, coriandre, citron, piment d'Alep.
- KIBBEH VÉGÉ
Boulettes de boulgour et citrouille farcies aux légumes, hummus
- YAFFA
Légumes de saison rôtis servis avec une sauce onctueuse de tahini, jus de citron
- MERGUEZ
Saucisses de boeuf, poivrons, oignons, harissa.
- PASTILLA
Feuille de brick, poulet, oeuf, amandes, coriandre, sirop d'érable safrané.
- HALLOUMI
Fromage grillé, crumble d'olives noires et paprika fumé.
- CALMARS GRILLÉS
Caviar d'aubergines, tomates cerises, basilic, citron.

MENU DU SOIR

à partir de 17h30

- SULEYMAN
Tagine de haut de cuisse de poulet, recette du moment
- GAZIENTEP
Kafta d’agneau haché aux épices, sauce cerise, piment d’Alep, miel bio et mélasse de grenade
- SAUMON EN CROUTE DE MUHAMARA
Émulsion de mangue et citron, huile d'olive, safran.
- FEZ
Jarret d'agneau braisé, sauce aux figues et miel bio, amandes et pistaches.
- KHUDRA
Couscous de Jérusalem, légumes racines et son bouillon parfumé aux épices d’Orient
- DJAJ MESHWY
Haut de cuisse mariné et grillé, citron, origan, concassé de noix.
- FILET DE BOEUF GRILLÉ AAA
Mélasse de pomme grenade, épices d'Orient, sirop d’érable et soya.

MENU DU BRUNCH

De 11h à 15h les samedis et dimanches

- DJAJ MESHWY
Haut de cuisse mariné et grillé, citron, origan, concassé de noix.
- FEZ
Jarret d'agneau braisé, sauce aux figues et miel bio, amandes et pistaches.

DÉJEUNERS TRADITIONNELS DE RUMI

DÉJEUNER DU MAROC

Délicieuse chakchouka, deux oeufs, labneh, naan au zaatar, confiture maison.

EXTRA MERGUEZ OU KAWARMA

DÉJEUNERS TRADITIONNELS DU MOYEN-ORIENT

Servis avec concombres, tomates cerises, olives, navets marinés et naan.

- EJJEH
Omelette aux fines herbes et aneth, servie avec pommes de terres rissolées.
- FATTEH
Pois chiches chauds, tahini, yogourt, ail, citron, huile d'olive, pita croustillants.
- LE LEVANT
Trois oeufs miroirs et kawarma.

DÉJEUNER SUCRÉ

Kounaffeh servi avec kaake (pita au sésame).
Fromage fondu, croute de semoule de blé, sirop de fleur d'oranger safrané.

LES CHAKCHOUKAS RUMI

- CHAKCHOUKA
Sauce traditionnelle du Maghreb à base de poivrons rouges et oignons. Deux oeufs.
- CHAKCHOUKA MERGUEZ
- CHAKCHOUKA FÊTA (Vache et brebis)
- CHAKCHOUKA KAWARMA
Viandes de boeuf et agneau hachées.
- LES NAANS RUMI
- ZAATAR
- HALLOUMI
- HALLOUMI ET OEUF
- HALLOUMI ET MERGUEZ
- HALLOUMI OEUF ET MERGUEZ