

RUMI

SOUPE DAL RUMI • | 7

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. **Accompagnez-les d'une salade fatouche, d'une soupe et de naans, vous aurez un repas complet!**

MEZES FROIDS

Ajouter un naan pour 3\$

10\$ chaque

LABNEH

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

CHAMPIGNONS MARINÉS

Huile d'olive du Liban, ail, paprika fumé

HUMMUS

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

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

BATINGEN

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

CACIK

Yogourt, concombre, ail, menthe fraîche, huile d'olive du Liban

FATOUSH • | 17

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 et de harissa

BATATA • | 9

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

MERGUEZ • | 14

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

PASTILLA • | 16

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

KIBBEH VÉGÉ | 12

Boulettes de boulgour et citrouille farcies aux légumes, servies avec humus (gluten)

ARNABITE • | 14

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

HALLOUMI RUMI • | 16

Fromage grillé, olives noires séchées, paprika fumé

ACCOMPAGNEMENTS

HARISSA | 0.50

Sauce piquante tunisienne

NAAN | 3

Pain plat cuit au four tandoor

RIZ BASMATI | 5

Cuisson à l'iranienne au beurre safrané

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

SULEYMAN | 25

Haut de cuisse de poulet, recette du moment, concassé de pistaches et amandes torréfiées

DJAJ MESHWY | 28

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

FEZ | 43

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

PLATS PRINCIPAUX

MOUJJADARA | 22

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

KEFTA D'ALEP | 28

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

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 | 39

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

Veillez nous aviser en cas d'allergies

DESSERTS

SORBET | 7

Saveur du moment

BAKLAWA | 6

Pâtisseries traditionnelles à déguster avec
un thé marocain ou Perse

PUDDING AFGHAN | 9

Un dessert incontournable du Moyen-
Orient

Lait, eau de fleur d'oranger, cardamome

ASHTA | 10

Ricotta, miel bio, cheveux d'ange, sirop à
la fleur d'oranger

KOUNAFFEH | 12

Un classique Syrien

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

A partager

BOISSONS CHAUDES

THÉ MAROCAIN P/M/G | 6/ 7/ 9
Thé vert avec menthe fraîche, sucre bio

THÉ IRANIEN P/M | 5/ 6
Thé noir de Ceylan, cardamome infusée

THÉS VERTS | 4.25

Genmaicha/ bocha

Perle du dragon (jasmin)

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)

TISANES | 4

Camomille/ Verveine

Menthe fraîche/ Framboisier

Rooibos 'élixir de jeunesse'

Gingembre frais, citron, miel
bio | 5.50

CAFÉS (Cafés Détour)

Expresso

Simple/ Double | 3.25/ 3.75

Cappuccino / Latte | 4.50

Café Turc | 4.50

Café aux épices | 5

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 | 7

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

KARKADÉ | 8

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

JUS AU CHOIX_ | 5 Mangue, orange, cerise, pomme-grenade

BOYLAN COLA OU GINGER ALE | 6 Soda au sucre de canne

EAU • Pétillante ou naturelle 750ml | 6 Pétillante 355ml | 2.75