

SOUPE DAL RUMI fusion Inde-Turquie 7

Cuisson lente de lentilles corail au curry indien, lait de coco, gingembre, cumin et curcuma

MEZZES FROIDS 10\$ chaque

Labneh : Yogourt, huile du Liban, crumble d'olives, zaatar, menthe

Champignons marinés paprika fumé

Hummus : purée de pois chiches, tahini, ail, citron

Caviar d'aubergine : poivrons rouges, cumin, ail, coriandre

Muhammara : Poivrons rouges rôtis, noix de Grenoble, grenade (gluten)

Baba ganoush : Yogourt de vache, tahini, citron, paprika fumé

Batingen Aubergines marinées farcies aux noix de Grenoble, ail

Fattoush : 17

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

MEZZES CHAUDS

Batata : Pommes de terre sautées, ail, coriandre 9

Kibbeh végété : Boulette de boulgour, farcies aux légumes 12

Arnabite : Choux-fleurs rotis servis avec tarator 14

Merguez : saucisses de bœuf grillées, poivrons, oignons 14

Pastilla : poulet, œuf, amandes, sirop d'érable safrané 16

Halloumi Rumi : légumes du jour, mousseline de céleri rave 16

au tahini, huile au piment d'Alep, crumble d'olives noires et tournesol

Calmar grillé : Caviar d'aubergine, émulsion fines herbes, citron et olive 17

DÉJEUNER RUMI

Chakchouka :

Sauce traditionnelle du Maghreb à base de poivrons rouges et œufs 14

Merguez +3

Halloumi +3

Khawarma (viande d'agneau et bœuf hachée) +3

Œufs brouillés

Servis avec pommes de terre rissolées, ½ naan

Halloumi, fines herbes 19

Aubergines marinées farcies aux noix de Grenoble 20

Merguez ou kawarma 21

Kounaffeh 14

Un classique Syrien!

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

Naans

Zaatar 7

Halloumi 10

Halloumi et merguez 13

Plats

Djaj : 28

Haut de cuisse mariné grillé, citron frais, origan, concassé de pistache et amande

Kefta d'Alep : 28

Boulette de viande hachée aux épices, sauce cerise, piment d'Alep, mélasse de grenade (gluten)

Fez : 40

Jarret d'agneau braisé 7 heures, sauces aux figes, miel bio, concassé de pistaches et amandes

DESSERTS

Baklawa 6

Pudding Afghan 9

NOS JUS MAISON

Jus de gingembre : gingembre, orange, citron et muscade	8
Bisap : infusion d'hibiscus, menthe, fleur d'oranger et muscade	8
Limonade glacée à la menthe : limonade maison et menthe	7
Lassi à la mangue : yogourt, pulpe de mangue, fleur d'oranger	7

NOS MOCKTAILS

Hâfez : thé vert, mangue, lime, miel, menthe	8
Karkade : sirop hibiscus, lime, menthe, club soda	8
Thé glacé : thé vert, menthe fraîche, sucre	8
Rumi : jus de grenade, menthe et fleur d'oranger	7
Sodas Boylan : ginger ale ou cola	6
Eau pétillante : 750 ml ou 355 ml	6 / 2.75

THÉS ET TISANES

Thé Marocain : thé vert, menthe et sucre biologique Petit / Moyen / Grand	6 / 7 / 9
Thé Perse : thé Ceylan, cardamome Petit / Moyen	5/ 6
Thés verts : Genmaicha, Bocha Houjicha parfumé (gingembre et citronnelle)	4.25
Thés noirs Dajeerling Singell, Earl grey,	
Thé wulong Shui Hsien	4.50
Infusion de Camomille/ Verveine/menthe fraîche	4

CAFÉS

Espresso simple / double	3.25 / 3.75
Cappuccino / latté / café turc	4.50
Chocolat chaud	4.50