

## 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**