



LE PREMIER CONCEPT
DANS LE MONDE
SPECIALISE DANS L'ART DU
FATTEH .

FATTEH ;

Un plat traditionnel syrien à base de croustilles de pain pita grillées ou frites, avec une sauce au yoghourt et crème de sésame « tahini » et garnies d'amandes ou de pignons de pin frits

DIFFERENTES VARIETES :

Fatteh Ruba « lahmeh bil khal » 18,90€



Croustilles de pain pita frites avec une sauce au yoghourt et crème de sésame « tahini » à l'agneau braisé au vinaigre et oignon, le tout garni d'amandes ou de pignons de pin frits et de persil haché .

Fatteh Magdousse 18,90€



Croustilles de pain pita frites avec une sauce au yoghourt et crème de sésame « tahini » aux mini-

aubergines farcies de viande de bœuf hachée cuites dans une sauce tomate, le tout garni d'amandes ou de pignons de pin frits et de persil haché .

Fatteh Jaj 17,90€



Croustilles de pain pita frites avec une sauce au yoghourt et crème de sésame « tahini », au riz et au poulet assaisonné à l'orientale, le tout garni d'amandes ou de pignons de pin frits et de persil haché .

Fatteh hommos

«tissiyeh» (végétarien)

16,90€



Croustilles de pain pita grillées avec une sauce au yoghourt et crème de sésame « tahini » aux pois chiche mijotés , le tout garni avec graines de grenade , d'amandes ou de pignons de pin frits et de persil haché.

Fatteh Hommos bil zeit
« tissiyeh bil zeit » (vegan)
13,90€



Croustilles de pain pita grillées et pois chiches mijotés, le tout baignant dans de l'huile d'olive émulsionnée et saupoudré de cumin

Fatteh Basmashkat
(occasionnellement)
19,90€



Croustilles de pain pita frites avec une sauce au yoghourt et crème de sésame « tahini » et des escalopes de bœuf farcies de riz et de viande de bœuf hachée, le tout garni d'amandes ou de pignons de pin frits et persil haché

Fatteh Suj'at
(occasionnellement)
19,90€



Croustilles de pain pita frites avec une sauce au yoghourt et crème de sésame « tahini » aux saucisses farcies de riz et de viande de bœuf hachée, le tout garni d'amandes ou pignons de pin frits et persil haché

SANDWICH :

Kebbeh sajieh 16,90€



Une spécialité syrienne traditionnelle d'Alep à base

de viande hachée et de blé concassé « boulgour », avec une farce à la viande hachée, oignon, grenade et noix, servie avec une salade de betteraves.

Nayla 15,90€



Galette à la viande hachée et pomme de terre frite, garnie

d'oignon caramélisé

Ouzi 16,90€



Pâte de FILO pliée sur un mélange spécialement assaisonné de riz, de petits pois et de mini-cubes de bœuf avec des amandes croquantes cuites au four et servies avec une salade rafraîchissante de concombre et de yaourt à la menthe.

SAVOUREUX :

Hara' isbao (vegan) 13,50€



Notre spécialité réalisée à base de lentilles et de pâte fraîche faite maison, garnie de croustillants de pâte et d'oignon, de graines de grenade et de purée de coriandre et ail

Leb el koussa bil zeit (vegan) 7,90€



Coeur de courgette, à l'oignon et à l'ail, assaisonné d'huile d'olive vierge et garni de croustilles de pain pita grillées.

Foul ma'la (vegan) 9,90€



Fèves mijotées dans l'huile d'olive vierge avec ail, coriandre et garnies de croustilles de pain pita grillées.

SNACK :

Balilah (vegan) 6€

Pois chiches mijotés dans du citron, de l'huile d'olive

vierge et assaisonnés à la façon du chef.

ENTREMETS :

Mamouniyeh 8,90€



Pudding à base de semoule servie avec fromage traditionnel syrien aux graines de sésame noir et saupoudré de cannelle .

Ma'moul bil jibneh 8,90€



Crumble « à la façon Lattaquié » à base de semoule fourrée de fromage

syrien, arrosé de sirop de sucre épicé et saupoudré de sucre glace .

Jibniyeh 7,90€



Mini-beignets au fromage et graines de sésame noir, arrosés de sirop de sucre épicé

Om Ali 8,20€



Dessert traditionnel composé de plusieurs couches de pâte feuilletée, d'une variété de noix, de raisins secs et de noix de coco, le tout trempé dans un mélange crémeux sucré, garni de crème épaisse et cuit au four à la perfection.

BOISSONS :

Froide :

Citronnade à la menthe fraîche faite maison 6€ .

Jus de pétales de rose avec
des amandes 6€ .

Eau 2€ .

Perrier 3€ .

Bière sans alcool 4€ .

Chaude :

Chai nature 4,5€

Chai à la menthe fraîche
4,70€

Chai karak : thé moulu avec
épices aromatiques et lait
4,90€

Café turc 3€

Café turc au lait 3,50€

Sahlab entremet : Servir
chaud après avoir décoré de
poudre de cannelle,
amande , ou noix ...4,90€

PLAT DU JOUR 18,90€