



## Menu de saison

### **“Hommos billahmeh” 12.50€**

Hommos garnis de viande hachée assaisonnée et de noix grillées au beurre servies avec des triangles de pain pita grillé.

### **“Foul nabet” (vegan) 6€**

Fèves larges aux épices spéciales.

### **Letch 6€**

Salade tiède de boulghour aux tomates et oignons.

### **SOUP:**

#### **Adas soup 7.90€**

lentilles d'orange moulues aromatisées au cumin et au citron

#### **Sahlab 4.9€**

Lait, sucre, sahlab, garni de pistaches moulues et de cannelle.

#### **Kullaj 8.50€**

Crème maison enrobée d'amidon enveloppé de marmelade de rose, pistaches et sirop.

#### **Om Ali 8.20€**

Pouding au pain arabe traditionnel garni d'une combinaison de noix, pistaches, amandes et flocons de noix de coco saupoudrés.

**Kataief bil jebneh 8.50€**

Crêpes syriennes frites farcies de fromage garni de notre sirop spécial.

**Karawyah 8.90€**

Pudding à base de farine de riz assaisonné de graines de carvi moulues garni de noix fraîches.

**Hnaini 8.20€**

Pudding de dattes chaudes au beurre et aux épices.