



LE PREMIER CONCEPT DANS LE MONDE SPÉCIALISÉ DANS L'ART DU FATTEH

Menu

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

Fatteh Ruba (lahmeh bil khal) €18.90

Fatteh à l'agneau braisé au vinaigre et oignon

Fatteh Magdousse €18.90

Fatteh aux mini-aubergines farcies de viande de bœuf hachée cuites dans une sauce tomate

Fatteh Jaj €17.90

Fatteh au poulet assaisonné à l'orientale et au riz

Fatteh Hommos «tissiyeh» (végétarien) €17.90

Fatteh Croustilles de pain pita grillées aux pois chiche mijotés, le tout garni avec graines de grenade, d'amandes ou de pignons de pin frits et de persil haché

Fatteh du Jour si Disponible €19.90

SAVOUREUX

Hara' Isbao (vegan) €13.50

Un 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

Lib el Koussa bil Zeit (vegan) €8.90

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) €7.50

Pois chiches mijotés dans du citron, de l'huile d'olive vierge et assaisonnés à la façon du chef



LE PREMIER CONCEPT DANS LE MONDE SPÉCIALISÉ DANS L'ART DU FATTEH

Menu

ENTREMETS

Mamounieh €8.90

Un 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

Kishk el Umara €8.90

Pudding crémeux au lait et aux amandes, garni d'une compote de pétales de rose et d'un sirop maison

Dessert du Jour €8.90

BOISSONS

Froide

Citronnade à la menthe fraîche faite maison €6

Jus de pétales de rose avec des amandes €6

Jus de mûre de Damasse €6

Eau €2

Perrier €3

Bière sans alcool €4

Chaude

Chai nature €4.5

Chai à la menthe fraîche €4.70

Thé de pétales de rose €4.90

Café Syrien €3

Café Syrien au lait €3.50

PLAT DU JOUR €19.80

