



# SPÉCIALITÉS SYRIENNES LIBANNAISES

## TARTE AU FROMAGE

Fromage de vache, lait, huile d'olive, oeuf, farine de blé, graines de nigelle

**La pièce 5 €**

## TARTE OLIVE

Viande de boeuf, farine de blé, tomates, oignons, huile d'olive, lait

**La pièce 5€**

## CHAUSSON POTIRON

Potiron, oignons, ail, farine de blé, mélasse de grenade, huile d'olive, graines de nigelle, tomate

**La pièce 5€**

## CHAUSSON EPINARD

Epinards, oignons, grenades, farine de blé, graines de nigelle, lait, huile d'olive, melasse de grenade

**La pièce 5 €**

## KICHKE

Blé, yaourt, oignons, farine de blé, huile d'olive, lait, poivron rouge sec

**La pièce 5 €**

## MANAKICH

Thym, sésame, huile d'olive, lait, farine de blé

**La pièce 5 €**

## TABOULE

Persil, tomate, menthe, jus de citron, oignons

**La part 150 grammes 6.50 €**

## MOUSSAKA

Aubergine, tomate, oignons, huile d'olive, ail

**La part 150 grammes 6.50 €**

## HOUMOUS

Pois chiche, jus de citron, crème de sésame (tahin)

**La part 150 grammes 6.50 €**

## BABA GANOUGE

Caviar d'aubergine, persil, jus de citron, tomate, crème de sésame (tahin), huile d'olive, poivron, grenade, mélasse de grenade

**La part 150 grammes 6.50 €**

Produits frais • Cuisine maison • À commander 48h à l'avance