

ZÄATAR

STREET FOOD
MÉDITERRANÉENNE

SANDWICHES

BUN

Brioché légèrement toasté

Halloumi grillé, Butternut et oignons rouges rôtis, chutney, sauce au labneh, pickles, coriandre ou menthe 7.00

Avec accompagnement pomme de terres & patates douces rôties, zaatar & sauce au labneh 10.00

+ boisson au choix 13.50

+ dessert 17.00

Contient des graines de sésame et du lactose

GRILLED CHEESE

Pain turc fouré et toasté

Tomates confites & Labneh maison, mozzarella, pickles d'oignons rouges, emmental 8.50

Avec accompagnement pomme de terres & patates douces rôties, zaatar & sauce au labneh 11.50

+ boisson au choix 15.00

+ dessert 18.00

Contient des graines de sésame et du lactose

PLATS

Mijoté de pois chiches à la marocaine (chaud)

Pois chiches, tomates, oignons & épices, labneh maison, feta, olives de kalamata, zaatar, coriandre ou menthe 11.00

Plat chaud, servi avec du pain turc grillé

Avec accompagnement pomme de terres & patates douces rôties, zaatar 14.00

+ boisson au choix 17.00

+ dessert 20.00

Contient des graines de sésame et du lactose

Assiette mezze du moment

Halloumi grillé, tapenade aux figues, houmous au zaatar, labneh, chutney, crème petits pois à la menthe, pois chiches aux épices, mesclun 11.00

Plat froid, servi avec du pain turc grillé

Avec accompagnement pomme de terres & patates douces rôties, zaatar 14.00

+ boisson au choix 17.00

+ dessert 20.00

Contient des graines de sésame et du lactose

BOISSONS & DESSERTS

Thé glacé artisanal, Breizh Cola, eau pétillante 3.50

Crumble pomme & cannelle 3.50

100% VÉGÉTARIEN, OPTIONS VEGAN & SANS GLUTEN, SUR DEMANDE

SUIVEZ NOUS! @ZAATARFOODHALL

ZÄATAR

STREET FOOD
MÉDITERRANÉENNE

MEZZES

A l'assiette

Labneh maison, huile d'olive au zaatar, mélange d'herbes, pickles d'oignons rouges 7.00

Houmous, huile d'olive au zaatar, olives de kalamata 6.00

Crème de butternut rôtie au tahin & légumes rôties 8.00

Tous les mezzes sont servis avec du pain turc grillé au zaatar

Planche à partager 26.00€

- Halloumi grillé, Chutney pommes & oignons
- Grilled cheese au pain turc, tomates confites, labneh, feta, pickles d'oignons rouges
- Crème de butternut rôtie au tahin & légumes rôties
- Houmous, huile d'olive au zaatar, olives de kalamata
- Crème de petits pois à la menthe et aneth
- Labneh maison, huile d'olive au zaatar, mélange d'herbes, pickles d'oignons rouges
- Tapenade aux figues

PLATS

Mijoté de pois chiches à la marocaine (chaud)

Pois chiches, tomates, oignons & épices, labneh maison, feta, olives de kalamata, zaatar, coriandre ou menthe
Plat chaud, servi avec du pain turc grillé 11.00

Avec accompagnement pomme de terres & patates douces rôties, zaatar 14.00

Contient des graines de sésame et du lactose

Labneh (froid)

Labneh maison, butternut & carottes rôties, chutney, olives de kalamata, mélange d'herbes
servi avec du pain turc grillé 11.00

Avec accompagnement pomme de terres & patates douces rôties, zaatar 14.00

Contient des graines de sésame et du lactose

GRILLED CHEESE

Pain turcs fourés et toastés

Labneh maison, tomates confites, mozzarella, emmental, pickles d'oignons 8.50

Avec accompagnement pomme de terres & patates douces rôties, zaatar 11.00

100% VÉGGIE FRIENDLY,
OPTIONS VEGAN & SANS GLUTEN,
SUR DEMANDE

SUIVEZ NOUS! @ZAATARFOODHALL