



Notre carte propose un éventail de plats qui créeront une alliance parfaite et parfois surprenante entre un houmous maison et quelques classiques de la cuisine française. Le principe de tous ces plats est le même : le convive est invité à rompre un morceau de son pain pita tout juste sorti du four et à le plonger dans le houmous et sa garniture afin d'avoir en une bouchée les saveurs profondes du sud de la France et d'Espagne, les épices d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient, et l'onctuosité apaisante du houmous qui lie le tout.

## Notre Carte de plats


### Nos entrées

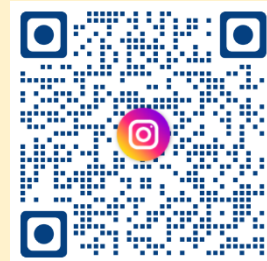
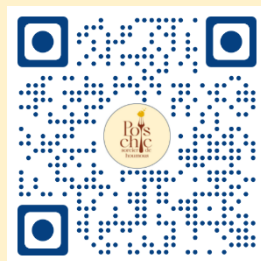
- |  |   |
|--|---|
| <b>Soupe hivernale</b>   | 7 |
| Soupe crémeuse de potimarrons et de châtaignes au <i>baharat</i> (sept épices orientales), et au parfum subtil de truffe   |   |
| <b>Salade de betterave</b>   | 7 |
| Une salade de betteraves rôties, fromage feta et dattes.   |   |
| <b>Panisse à l'aubergine</b>   | 8 |
| La panisse provençale au pâté d'aubergine et à la salsa de tomates rôties au raz el-hanout, servie avec du <i>labné</i> (crème de fromage blanc légèrement acidulée).                              |   |
| <b>Taboulé de la mer</b>   | 8 |
| Sardine en panure de farine de pois chiches et curcuma avec une touche de sauce tahina et de pistou de piments verts et coriandre, sur un lit de salade taboulé de chou-fleur aux herbes fraîches. |   |
| <b>Petits farcis à la mujadara</b>   | 7 |
| Petit légume farci au riz et lentilles vertes et parfumés aux sept épices, servie avec <i>tahina</i> (crème de sésame) et un pistou de coriandre et piments verts                                  |   |



## Nos plats

*Enrobés de houmous crémeux et servis avec notre pain maison*


- L'authentique**  **17**  
Falafels bien croustillants cuits à la minute, pois chiches à la sauce piquante et petite salade de tomates cerises.
- Le jardinier** **17**  
Ratatouille de poivrons et d'aubergines, à la sauce tomate et harissa, couronnée d'un œuf mollet.
- Le boucher** **18**  
Keftas bien moelleuses cuits à la graisse de canard et servies avec une salsa de tomates rôties.
- Le volailler** **19**  
Mélange de gésiers confits et de viande succulente de cuisse de poulet, snacké avec des oignons caramélisés et des épices levantines.
- Le marinier** **20**  
Chipirons frits en panure de farine de pois chiche, servis avec du *zhoug* (pistou de coriandre et piments verts).
- Le bouvier** **20**  
Joue de bœuf confite, olives noires, sauce aux sept épices et pois chiches croustillants





## Notre carte des desserts & boissons

### Nos desserts

<b>Bavaria levantine</b>	<b>8</b>
Crème bavaroise infusée à la cardamome, servie avec du miel de dattes et des noisettes à la cannelle	
<b>Choco-Chiche</b> 	<b>8</b>
Fondant au chocolat riche et succulent à base de pois chiches avec son coulis de fruits rouges.	
<b>Glace du moment</b>	<b>7</b>
<b>Café gourmand levantin</b>	<b>10</b>
Café ou thé avec un assortiment de nos trois desserts maison : mini bavaria levantine, mini choco-chiche, et une boule de glace tahina.	

## Nos boissons

**Limonana** 4

Citronnade maison faites avec des citrons pressés et infusé à la menthe.

**Soft** 3

Coca Zero, eau pétillante ou plate

**Café Nespresso Vertuo** 3

**Thé à la menthe** 3

## Vins & bières

	<b>Verre</b>	<b>Bouteille</b>
	12,5 cl	75 cl
<b>Vin rouge</b>		
AOC Côtes Du Rhône Domaine Mazurd	<b>6</b>	<b>30</b>
Mesta Rouge – Domaine Uclés	<b>5</b>	<b>25</b>
<b>Vin blanc</b>		
Viognier-Chardonnay - Domaine De La Vervine IGP	<b>6</b>	<b>30</b>
Mesta Blanc - Domaine Uclés	<b>5</b>	<b>25</b>

## Bières

	<b>Bouteille</b>
	33 cl
Wheat Ale, Blanche Rafrachissante Brasserie EFFET PAPILLON	<b>6</b>
La Rouge Flamande, Bière Artisanale de Flamande Brasserie THRIEZ	<b>6</b>