



SANDWICHES or PLATES

Beef Stew.....13,5€

Boeuf (K) confit aux oignons pendant 12h façon tajine de ma mère, salade de fenouil citronnée, tahini, pickles d'oignon rouge, persil

Schnitzel.....14€

Escalope de poulet panée (K) (pas de porc c'est péché), aubergines frites, coleslaw, pickles de cornichon, tahini, makbubah

Fish Balls.....12,5€

Boulettes de poisson à la sauce ancestrale marocaine, salade de fenouil citronnée, tahini, persil, menthe

Sabich.....11,5€

Aubergines frites (pour la diet), oeuf dur, chou rouge, tomate, concombre, oignon rouge, zhug, tahini, amba

(Escalope de poulet panée.....+3€)

À l'assiette.....+ 1,5€

Tout le contenu du sandwich avec en plus une base de houmous et 2 pitas ou un pain hallah pour bien saucer avec les doigts !

SMALL PLATES / SIDES

Schnitzel Tenders.....6,5€

Nuggets de poulet (K), mayo twistée à l'amba, c'est coquin ça

Aubergine rôtie.....6,5€

Aubergine entière rôtie, tahini, piment pour le kick, persil pour la fraîcheur

Frites de patate douce.....5€

Avec de la mayo twistée à l'amba, le combo parfait

Falafels.....5€

Petites boulettes de pois chiche, avec une sauce tahini et zhug
Ça se mange sans faim/fin

Houmous.....5€

Un grand classique fait maison, j'ai rien d'autre à dire
Servi avec une pita (+1,5€) ou une hallah (+4€)

Salade de fenouil.....4€

C'est frais et pour éviter le diabète

EXTRA

Zhug (harissa verte).....0,5€

Pita.....1,5€

Tahini.....3€

Hallah (pain brioché).....4€

DESSERTS

Cookie Choco Halva.....4,5€

Halva = pâte de sésame sucrée = gros kiff

Malabi.....4€

Flan à la fleur d'oranger, sirop de rose, éclats de pistaches (c'est comme un gros câlin de tata Fortunée)

Mousse Choco.....4€

Chocolat noir, filet d'huile d'olive (m'en veux pas, je suis tombée dedans étant petite), fleur de sel

GOLD DRINKS

Lemonana.....3€

Ma recette secrète familiale de citronnade rafraîchissante pour aider à la digestion

Soft.....2,5€

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl
Evian, San Pellegrino 50cl

Bière.....4,5€

HOT DRINKS

Café

Expresso.....2,5€

Macchiato.....3€

Allongé.....2,5€

Latte.....4,5€

Double.....3,5€

Cappuccino.....4,5€

Thé

Thé menthe fraîche.....3,5€

LEXIQUE

Makbubah

Compotée de tomate, ail et piment
(mais promis ça pique pas)

Zhug

Harissa verte aux herbes fraîches
(celle-là elle pique un peu par contre)

Amba

Condiment à la mangue
fermentée aux épices orientales

Bonus : Nikoumouk

Ça veut dire longue vie



SANDWICHES / PLATES

Beef Stew.....€13.5

Pulled beef (K) slow-cooked with onions for 12 hours — just like my mom's tagine, citrusy fennel salad, pickled red onions, tahini, parsley

Schnitzel.....€14

Crispy Chicken Schnitzel (K) (no pork — it's a sin), fried eggplants, coleslaw, cucumber pickles, matbucha, tahini

Fish Balls.....€12.5

Moroccan-style fish balls in an ancestral tomato sauce, citrusy fennel salad, tahini, parsley & mint

Sabich.....€11.5

Fried eggplants (diet-friendly, sort of), hard-boiled egg, red cabbage, tomato, cucumber, red onion, zhug & amba sauces, tahini

(Add Crispy Chicken Schnitzel.....+€3)

In a plate?.....+€1.5

Everything from the sandwich, served on a plate — plus a scoop of hummus and your choice of 2 pitas or a challah bread to dip in with your fingers!

SMALL PLATES / SIDES

Schnitzel Tenders.....€6.5

Chicken nuggets (K), amba-twisted mayo — deliciously naughty

Roasted Eggplant.....€6.5

Whole roasted eggplant, tahini, chili pepper to spice things up, and parsley for freshness

Sweet Potato Fries.....€5

Crispy and sweet, with amba-twisted mayo — the perfect combo

Falafels.....€5

Chickpea balls served with tahini and zhug sauce
Warning: highly addictive, impossible to eat just one

Hummus.....€5

A homemade classic, nothing more to say
Served with pita (+€1.5) or challah (+€4)

Fennel Salad.....€4

Fresh and light — helps keep the doctor away

EXTRA

Zhug (green harissa).....€0.5

Pita Bread.....€1.5

Tahini.....€3

Challah (brioche bread).....€4

DESSERTS

Chocolate Halva Cookie.....€4.5

Halva = sweet sesame paste = pure joy

Malabi.....€4

Milk pudding infused with orange blossom, rose syrup, crushed pistachios (it's like getting a big hug from Aunt Shirley)

Chocolate Mousse.....€4

Dark chocolate, drizzle of olive oil (can't help it, I fell into it as a kid), sprinkle of salt

GOLD DRINKS

Lemonana.....€3

My secret family recipe for refreshing lemonade, perfect for digestion

Soft Drinks.....€2.5

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl
Evian, San Pellegrino 50cl

Beer.....€4.5

HOT DRINKS

Coffee

Espresso.....€2.5

Macchiato.....€3.5

Americano.....€2.5

Latte.....€4.5

Double Espresso...€3

Cappuccino.....€4.5

Tea

Fresh Mint Tea....3.5€

GLOSSARY

Matbucha

Tomato, chili pepper, garlic dip
(but I promise, it's not spicy)

Zhug

Green harissa made with fresh herbs
(this one's spicy though)

Amba

Sweet and tangy sauce made
with fermented mango

Tahini

Middle Eastern condiment made
from ground sesame seeds