

# TAKE YOUR THYME

\* **Formule Green Thyme - 13€**

\* **Formule Meat Thyme - 15€**

## Mann'oushe

Notre flatbread artisanal du liban à la farine bio cuit à la minute

- \* **zaatar libanais (veg)** 8€  
thym sauvage cueilli et mélangé à la main au liban, graines de sésame grillées, sumac
- \* **fromage (v)** 8€  
akkawi fondu, mozzarella
- \* **épinards (veg)** 8,5€  
épinards frais, oignons, sumac, citron
- \* **légumes (veg)** 9€  
légumes de saison
- \* **falafel (veg)** 9€  
fèves, coriandre, tomate, concombre pickles et navet marinés, tahini
- \* **soujouk & fromage** 10€  
saucisse de boeuf épicée, fromage, pickles
- \* **poulet shawarma** 10,5€  
poulet, crème à l'ail, laitue, pickles
- \* **kafta** 11€  
boeuf haché, oignon, persil, tomate, mélasse de grenade, houmous
- + suppléments** 1,5€  
zaatar, houmous, labné, piments ou légumes fraîcheur

## Mezzes side 4€ regular 6€

- \*\* **houmous (veg)**
- \*\* **baba ghannouj** caviar d'aubergines (veg)
- \*\* **labné (v)**
- \*\* **moudardara** lentilles, riz, oignons caramélisés (veg)
- \*\* **mezze du jour**
- + supplément** pain libanais (+1€)

## Soupes side 4€ regular 6€

soupe de lentilles (veg)

soupe du jour

## Salades

- taboulé (veg)** 6€  
persil, tomate, boulgour, oignons, citron, menthe, huile d'olive
- fattoush (veg)** 6€  
laitue, radis, tomates, oignons, concombre, citron, mélasse de grenade, menthe séchée, crackers, sumac
- salade Baladi aux légumes de saison (veg)** 10€
- salade Caesar Beirut** 10€  
salade de poulet mariné, laitue, parmesan

## Daily's special

Plat préparé du jour (voir ardoise)

## Desserts

- \*\* **sfouf** gâteau à l'anis, curcuma et sésame 4€
- \*\* **mouhalabie** flan libanais à la fleur d'oranger 4€
- brownie chocolat/halva** 5€
- salade de fruits de saison** 5€
- mann'oushe sucrée**  
choix entre : confiture ou mélasse de caroube 7€  
choix entre : chocolat noir ou halva 8€

(v) = végétarien (veg) = végan

Eats thyme est disponible en click & collect et livraison

## Breakfast

- croissant zaatar** 4€
- tartine grillée au labné et zaatar** 7€
- mann'oushe grillé** 7€  
avec confiture d'abricot (bio) du monastère de Solan
- yaourt grec avec granola** 8€
- 2 œufs cuits au four** 8€  
au sumac ou au soujouk

## Boissons froides

- jus de fruit frais** 5€
- \*\* **citronnade batroun** citron et fleur d'oranger 5€
- \*\* **sirop bio ou thé glacé bio maison** 4€  
sirop choix entre : menthe ou sureau du monastère de Solan
- \*\* **sodas** 3€
- \*\* **eau minérale** 2,5€

## Boissons chaudes

- infusion** 5€  
choix entre : thym, anis, menthe ou ayurvedic blend
- café blanc** 4€  
eau chaude libanaise à la fleur d'oranger. Sans caféine.
- chocolat chaud** 5€
- thé de P&T bio** 5€  
thé du matin, thé vert, thé vert au jasmin, Earl Grey
- speciality coffee - lait végétal (+1,5€)**  
espresso, americano 2,5€  
double espresso, macchiato 3,5€  
cappuccino, flat white 4,5€

## Bières et vins

- bière** 5,5€
- verre de vin rouge ou rosé (bio)** 6€
- verre de vin blanc (bio)** 7€
- bouteille de vin** (à partir de 25€)
- bouteille de champagne «Ruinart»**