








La présence règne dans certaines absences

Shireen Abu Akleh (1971-2022)












HORS-D'OEUVRE

Labanè avec concombres, menthe et aneth	 	€ 5,00
Chou-fleur au summarco et citron		€ 5,00
Salade de lentilles noires		€ 5,00
Salade méditerranéenne avec féta et olives		€ 5,00
Salade de burgul avec féta, olives et légumes	 	€ 5,00

PAS SEULEMENT D'HUMMUS

Avec falafel		€ 10,00
Avec aubergines, chou-fleur, œuf au plat et amandes		€ 12,00
Avec daube d'agneau et pignons		€ 15,00
Avec poulpe et amandes		€ 15,00

D'APRÈS TRADITION

Shish-tawuk : bouchées de poulet mariné, riz et pign		€ 14,00
Shac-shuca : poilée de tomates, œufs et pignons	 	€ 12,00
Fattè végétarien : croûtons, aubergines, chou-fleur, tomates avec sauce au yaourt et amandes	  	€ 13,00
Maftul: cous-cous intégral palestinien avec pois-chiches, agneau et amandes		€ 15,00
Fattè de pois-chiches : croûtons, sauce au yaourt, hachis d'agneau et amandes	 	€ 14,00
Kabsé: riz cuit avec légumes, arômes et amandes		€ 13,00
Kubbé: tartelette de burgul assaisonnée avec hachis d'agneau et pignons, servi avec labanè		€ 15,00

Maqlube d'après réservation (au moins 2 jours auparavant):

le plat le plus typique de la tradition culinaire palestinienne et comme d'après tradition on ne le goût qu'en compagnie.

DESSERTS

Baklava	 	€ 4,00
Pastèque, féta et menthe		€ 4,00

Yafa (orange, coriandre, piment et gin) € 8,00

Cocktail sous la direction de « Riserva del Grande » Via Paganora 6 -tél: 331 548 9365

FERMÉ LE LUNDI