





# SPECIAL THYME



<b>labné avocat side</b> (v)	7€
<b>mann'oushe chankliche</b> (veg) fromage mûr�� enrobé d'herbes, tomate, oignons, persil, zaatar	10€
<b>mann'oushe labné avocat toast style</b> (v) (selon la saison) labné, avocat, zaatar	12€
<b>mann'oushe labné truffe</b> (v)	15€
<b>mann'oushe summer thyme</b> (v) burrata, tomate, roquette, olives, zaatar	15€
<b>fatteh</b> aubergines, pois chiche, grenade, menthe, yaourt	13€
<b>plat du jour</b>	
<b>mezz�� du jour</b>	



# HAPPY THYME



## BOISSONS FROIDES

<b>citronnade maison batroun</b> (bio) verre/carafe citron et fleur d'oranger	5/11€
<b>sirop maison à la menthe</b> (bio) Monastère de Solan	5€
<b>sirop maison au sureau</b> (bio) Monastère de Solan	5€
<b>thé glacé maison</b> (bio)	5€
<b>jus d'orange frais</b> (bio)	5€
<b>jus détox pressé à froid</b> (bio)	6€
<b>sodas</b> (33cl)	3€
<b>eau gazeuse</b> (75cl) micro filtrée sur place	4€
<b>eau gazeuse ou plate</b> (75cl) badoit ou evian	6€

## BOISSONS CHAUDES

<b>infusions</b> thym ou anis	5€
<b>thé de P&amp;T</b> (bio) thé du matin, thé vert, thé vert au jasmin, Earl Grey, thé menthe et pure prana	5€
<b>café blanc</b> infusion à la fleur d'oranger, sans caféine.	4€
<b>chocolat chaud</b> Valrhona	5€
<b>cafés</b> 10 belles	
espresso	2,5€
double espresso	3,5€
americano	2,5€
macchiato	3,5€
cappuccino	4,5€
+ supplément (lait végétal)	1,5€



# HAPPY THYME



## ALCOOL & COCKTAILS

<b>bière</b> (33cl) pale ale Babap	6€
<b>apéritif arak</b> shot/long dring + supplément sirop de mûre	4/6€ 1€
<b>verre de vin rouge ou rosé</b> (bio)	6€
<b>verre de vin blanc</b> (bio)	7€
<b>eats Victor thyme cocktail</b> (sans alcool) nosecco, sureau, fruits	7€
<b>eats Hugo thyme cocktail</b> prosecco, sureau, fruits	8€
<b>bouteille de champagne R «Ruinart»</b>	95€
<b>bouteille de champagne blanc de blanc «Ruinart»</b>	145€

## BOUTEILLES DE VINS

<b>rouges</b> (75cl)	
.....	.....€
.....	.....€
.....	.....€
<b>blancs</b> (75cl)	
.....	.....€
.....	.....€
.....	.....€
<b>rosés</b> (75cl)	
.....	.....€
.....	.....€
.....	.....€



# EATS THYME TO SHARE



## HOUMOUS RAINBOW BAR

disponible en deux tailles :  
side / regular

<b>houmous</b> (veg)	6/8€
<b>green houmous</b> (veg) roquette, pignons de pain	7€
<b>red houmous</b> (veg) poivrons rouge	7€
<b>yellow houmous</b> (veg) curcuma	7€
<b>pink houmous</b> (veg) feta, betterave	7€
<b>black houmous</b> (veg) sésame noir, houmous	8€
<b>+ suppléments</b>	
pignons de pin rotis	1€
viande de boeuf, oignons et pignons de pin rotis	2€

## MEZZES

disponible en deux tailles :  
side / regular

<b>side legumes fraicheur</b> (veg)	3€
<b>labné</b> (v)	6/8€
<b>labné avocat</b> (v)	7€
<b>mouardara</b> (veg) lentilles, riz, oignons caramélisés	6/8€
<b>baba ghannouj</b> (veg) caviar d'aubergines	6/8€
<b>taboulé</b> (veg) persil, tomate, boulgour, oignons, citron, menthe, huile d'olive	8€
<b>fattoush</b> (veg) laitue, radis, tomates, oignons, concombre, citron, méléasse de grenade, menthe séchée, crackers, sumac	8€
<b>choux fleurs rôtis</b> (veg)	8€
<b>halloumi grillé</b> (v) avec confiture de figues ou légumes fraicheur	9€
<b>2 œufs cuits au four</b> au sumac ou au soujouk	9€



# EATS THYME TO SHARE



## MANN'OUSHE

Notre flatbread artisanal du liban  
à la farine bio ( moulin des moines) cuit à la minute

<b>zaatar libanais</b> (veg) thym sauvage cueilli et mélangé à la main au liban, graines de sésame grillées, sumac	9€
<b>fromage</b> (v) akkawi fondu, mozzarella	9€
<b>épinards</b> (veg) épinards frais, oignons, sumac, citron	10€
<b>légumes</b> (veg) légumes de saison	10€
<b>falafel</b> (veg) fèves, coriandre, tomate, concombre pickles et navet marinés, tahini	10€
<b>soujouk &amp; fromage</b> saucisse de boeuf épicée, fromage, pickles	11€
<b>lahm biajin</b> viande de boeuf, tomate, oignons, piments vert, poivron vert, poivron rouge, persil, pignon de pin	11€
<b>poulet shawarma</b> poulet, crème à l'ail, laitue, pickles	12€
<b>kafta</b> boeuf haché, oignon, persil, tomate, mélasse de grenade, houmous	13€
<b>+ suppléments</b> fromage, zaatar, houmous, labné, piments ou légumes fraîcheur	2€

## SOUPE & SALADES

<b>soupe de lentilles</b> (veg)	7€
<b>salade Caesar Beirut bowl</b> salade de poulet mariné, laitue, parmesan	12€
<b>salade Byblos Paros</b> (v) feta, concombre, tomates, olives noires, câpres, oignons	12€



# SWEET THYME



## DESSERTS

<b>sfouf</b> gâteau à l'anis, curcuma et sésame	5€
<b>mouhalabie</b> flan libanais à la fleur d'oranger	5€
<b>brownie halva</b>	6€
<b>salade de fruits de saison</b>	6€
<b>mousse au chocolat zaatar</b>	6€
<b>labnécotta®</b>	6€
<b>labné cheesecake au citron</b>	7€
<b>mann'oushe chocolat halva</b>	8€
<b>mann'oushe knéfé</b> kadaifi, akkawi, ricotta, sirop de rose	8€