

Formules Lunch Thyme

du lundi au vendredi de 11h à 15h
(sauf jours fériés)

*

Green Thyme - 14€

mann'oushe (VÉGÉTARIEN OU VEGAN)
+ mezza (SIDE) OU dessert
+ boisson

*

Meat Thyme - 15€

mann'oushe (VIANDE)
+ mezza (SIDE) OU dessert
+ boisson

*

Salad Thyme - 15€

salades
+ mezza (SIDE) OU dessert
+ boisson

Special Thyme

plat du jour végétarien
à partir de 17€
plat du jour viande
à partir de 18€
+ mezza (SIDE) OU dessert
+ boisson

* = COMPRIS DANS TOUS LES MENUS

EATS THYME

+33 1 42 33 21 15
46, RUE COQUILLIÈRE, 75001 PARIS



Uber
Eats



eatsthyme.com

TAKE YOUR THYME

Mann'oushe

Notre flatbread artisanal bio cuit à la minute

- * **zaatar libanais (v)** 8€
notre propre «blend», thym sauvage cueilli et mélangé à la main au liban, graines de sésame grillées, sumac
- * **fromage (veg)** 9€
akkawi fondu, mozzarella
- * **légumes (v)** 9€
légumes de saison, tahini
- * **épinards (v)** 9,5€
épinards, oignons, sumac, citron
- * **falafel (v)** 9,5€
févettes, coriandre, tomates, concombres pickles et navets marinés, tahini
- * **soujouk & fromage** 10€
saucisse de boeuf épicée, fromage, pickles
- * **lahm bajine** 10€
viande de boeuf, tomates, oignons, piments rouges et verts, persil, pignons de pin
- * **poulet shawarma** 11€
poulet, crème à l'ail, laitue, pickles, tahini
- * **kafta** 11€
boeuf, oignons, persil, tomates, pickles, mélasse de grenade, houmous
- + suppléments**
fromage, zaatar, houmous, labné, piments ou légumes fraîcheur 1,5€
halloumi 2€

Daily specials

voir ardoise

Mezzes

side 5€ regular 7€

- * **houmous (v)**
- * **baba ghannouj (v)** caviar d'aubergines
- * **labné (veg)**
- * **moudardara (v)** lentilles, riz, oignons caramélisés
- * **batata harra (v)** pommes de terres rôties au four, ail, coriandre
- * **mezze du jour**
- rainbow houmous (v)** 6€
green (roquette, pignons de pin), red (poivrons rouge), pink (feta, betteraves) ou yellow (curcuma)
- fattoush (v)** 6€
laitue, radis, tomates, oignons, concombres, citron, mélasse de grenade, menthe séchée, pain toasté, sumac
- black houmous (v)** sésame noir, houmous 6,5€
- choux fleurs rôtis (v)** 6,5€
- taboulé (v)** 7€
persil, tomates, boulgour, oignons, citron, menthe, huile d'olive

Soupes

side 5€ regular 7€

soupe de lentilles (v)

soupe du jour

Salades

- * **Baladi (v)** légumes de saison, houmous 10€
- * **Caesar Beirut** poulet mariné, laitue, parmesan 11€
- * **Sporting (veg)** fattoush, feta, red houmous 11€

Desserts

- * **sfouf** gâteau à l'anis, curcuma et sésame 4€
- * **mouhalabie** flan libanais à la fleur d'oranger 4€
- * **salade de fruits de saison** 4€
- brownie halva** 5€
- mousse au chocolat zaatar** 6€
- labnécotta®** 6€
- labné cheesecake au citron** 7€
- granola bowl** granola, yaourt grec, fruits frais, miel 7€
- mann'oushe chocolat halva** 7€
- mann'oushe knéfé** kadaifi, akkawi, ricotta, sirop de rose 8€
- croissant zaatar** (le weekend) 3€

Boissons froides

- * **citronnade batroun** citron et fleur d'oranger 5€
- * **sodas** 5€
- * **eaux minérales** 3€
- * **thé glacé** 4€
- jus de fruit frais** (pressé à froid) 5€

Boissons chaudes

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

(veg) = végétarien (v) = végan

Eats thyme est disponible en click & collect et livraison