



[eatsthyme.com](https://eatsthyme.com)

44-46, RUE COQUILLIÈRE, 75001 PARIS



# HAPPY THYME



## BIÈRES & COCKTAILS

<b>bière</b> (33cl)	6€
<b>apéritif arak</b> shot	4€
<b>apéritif arak</b> long dring	6€
<b>apéritif arak</b> à la mûre	7€
<b>Victor Thyme</b> (cocktail sans alcool) nosecco, sureau, fruits	8€
<b>Hugo Thyme cocktail</b> prosecco, sureau, fruits	9€
.....	.....€
.....	.....€
.....	.....€

## VINS & CHAMPAGNES

disponible en verre ou bouteille

<b>vin rouge</b> Monastère de Solan (bio) - cuvée Saint Martin	6€	27€
.....	.....€	.....€
.....	.....€	.....€
<b>vin blanc</b> Monastère de Solan (bio) - cuvée Sainte Catherine	7€	29€
.....	.....€	.....€
.....	.....€	.....€
<b>vin rosé</b> Monastère de Solan (bio) - cuvée Mon Bien-Aimé	6€	27€
.....	.....€	.....€
.....	.....€	.....€
<b>champagne</b>		
.....	.....€	.....€
.....	.....€	.....€



# EATS THYME TO SHARE



## MEZZES

	side	regular
<b>houmous</b> (v)	6€	8€
+ suppléments : pignons de pin rôtis		3€
émincé de boeuf		4€
<b>labné</b> (veg)	6€	8€
<b>moudardara</b> (v) lentilles, riz, oignons caramélisés	6€	8€
<b>baba ghannouj</b> (v) caviar d'aubergines		8€
<b>taboulé</b> (v) persil, tomates, boulgour, oignons, citron, menthe, huile d'olive		8€
<b>fattoush</b> (v) laitue, radis, tomates, oignons, concombres, citron, mélasse de grenade, menthe séchée, crackers, sumac		8€

## JUST OUT OF THE OVEN

<b>chou-fleur rôti</b> (v)	8€
<b>2 œufs cuits au four</b> au sumac ou au soujouk	9€
<b>halloumi grillé</b> (veg) avec confiture de figue (bio)	10€
<b>moussaka végétarienne</b> (veg)	10€
<b>blanc de poulet zaatar citron</b>	12€
<b>polpette de kafta</b> (viande de boeuf)	12€
<b>+ accompagnement</b> riz aux vermicelles, batata harra ou légumes de saison rôtis	5€

## RAINBOW BAR

<b>green houmous</b> (v) roquette, pignons de pin	7€
<b>red houmous</b> (v) poivrons rouges	7€
<b>yellow houmous</b> (v) curcuma	7€
<b>pink houmous</b> (veg) feta, betterave	7€
<b>black houmous</b> (v) sésame noir, houmous	8€

## LIMITED EDITION

<b>vitello tahini</b> carpaccio de veau et sa sauce Eats Thyme	15€
<b>fatté C.style limited édition</b> (veg) aubergines, miso, yaourt tahiné	10€
<b>chou-fleur XXL</b> (v) rôti au four	14€
<b>kebbé de tomates</b> (veg)	9€
<b>labné avocat</b> (veg)	7€

(veg) = végétarien (v) = végan



# EATS THYME TO TASTE



## MANN'OUSHE

Notre flatbread artisanal bio et cuit à la minute

<b>zaatar libanais</b> (v) thym sauvage cueilli et mélangé à la main au liban, graines de sésame grillées, sumac	9€
<b>fromage</b> (veg) akkawi fondu, mozzarella	10€
<b>épinards</b> (v) épinards, oignons, sumac, citron	12€
<b>légumes</b> (v) légumes de saison	12€
<b>falafel</b> (v) févettes, coriandre, tomates, concombres pickles et navets marinés, tahini	13€
<b>soujouk &amp; fromage</b> saucisse de boeuf épicée, fromage, pickles	13€
<b>lahm bajine</b> viande de boeuf, tomates, oignons, piments verts, poivrons verts et rouges, persil, pignons de pin	13€
<b>poulet shawarma</b> poulet, crème à l'ail, laitue, pickles, tahini	14€
<b>kafta</b> boeuf haché, oignons, persil, tomates, méléasse de grenade, houmous	14€
<b>+ suppléments</b> fromage, zaatar, houmous, labné, piments ou légumes fraîcheur	2€ 3€

## SOUPE & SALADES

<b>soupe de lentilles</b> (v)	8€
<b>baladi</b> (v) aux légumes de saison	13€
<b>caesar beirut</b> salade de poulet mariné, laitue, parmesan	14€
<b>sporting bowl</b> (veg) fattoush, feta, red houmous, olives	15€

(veg) = végétarien (v) = végan



# SWEET THYME



## DESSERTS

<b>sfouf</b> gâteau à l'anis, curcuma et sésame	5€
<b>mouhalabie</b> flan libanais à la fleur d'oranger	6€
<b>salade de fruits de saison</b>	6€
<b>brownie halva</b>	7€
<b>mousse au chocolat zaatar</b>	8€
<b>labnécotta®</b>	8€
<b>labné cheesecake au citron</b>	9€
<b>mann'oushe chocolat halva</b>	9€
<b>mann'oushe knéfé</b> kadaifi, akkawi, ricotta, sirop de rose	10€

\* N'hésitez pas à consulter le staff pour les informations disponibles concernant les potentiels allergéniques des produits



# HAPPY THYME



## BOISSONS FROIDES

<b>citronnade maison batroun</b> (bio) verre/carafe citron et fleur d'oranger	5/11€
<b>thé glacé maison</b> (bio) (25cl)	5€
<b>jus d'orange frais</b> (bio) (25cl)	5€
<b>jus détox pressé à froid</b> (bio) (25cl)	6€
<b>soft drinks</b> (33cl)	4€
<b>eau gazeuse</b> (75cl) micro filtrée sur place	4€
<b>Evian ou Badoit</b> (75cl)	6€

## BOISSONS CHAUDES

<b>infusions</b> thym, anis ou gingembre frais	5€
<b>thé P&amp;T</b> (bio) thé du matin, thé vert, thé vert au jasmin, Earl Grey, thé à la menthe ou ayurveda sans caféine	5€
<b>café blanc</b> infusion à la fleur d'oranger, sans caféine	3€
<b>chocolat chaud</b> Valrhona	5€
<b>cafés</b> (speciality coffee) espresso/allongé/americano	3€
noisette	3,5€
double espresso	4€
latte macchiato/café crème	4,5€
cappuccino	5,5€
+ supplément (lait végétal)	1€