



Eats Thyme **to share**

Mezzes ■ Pains libanais inclus

houmous (v) pois chiches, tahini	7 9
baba ghannouj (v) caviar d'aubergines	7 9
labné (veg) fromage frais libanais, zaatar	7 9
mouardara (v) lentilles, riz, oignons caramélisés	7 9
rainbow houmous (v) création originale au choix: yellow (curcuma), pink (feta, betterave), green (roquette, pignons de pin), orange (carotte), red (poivron rouge)	- 8
black houmous (v) limited edition sésame noir, houmous	- 9
fatté aubergine (v) limited edition aubergines, miso, grenade, yaourt, tahini	- 12
+ supplément viande de boeuf ou pignons de pin	3

Mann'oushe ■

Flatbread artisanal bio cuit à la minute

zaatar libanais (v) notre propre « blend » : thym sauvage cueilli et mélangé à la main au Liban, graines de sésame grillées, sumac	9
fromage (veg) akkawi, mozzarella	11
légumes (v) légumes de saison, tahini, roquette	12
épinards (v) épinards, oignons, sumac, citron	12
falafel (v) févettes, coriandre, tomates, navets marinés, pickles de concombres, tahini	13
soujouk & fromage saucisse de boeuf épicée, fromage, pickles	13
lahm bajine viande de boeuf, tomates, oignons, piments verts, poivrons verts et rouges, persil, pignons de pin	14
poulet shawarma blancs de poulet, crème à l'ail, laitue, pickles, tahini	15
kafta viande de boeuf haché, oignons, persil, tomates, mélasse de grenade, houmous, tahini	15
+ supplément fromage, zaatar, houmous, labné, piments, légumes fraîcheur ou halloumi (+1)	2

Just out of the oven ■

batata harra (v) pommes de terre rôties au four, ail, coriandre	8
chou-fleur rôti (v) tahini	9
2 oeufs cuits au four au sumac ou au soujouk	11
halloumi grillé (veg) avec confiture	12

Specials ■

moussaka végétarienne (v) aubergines, pois chiches, tomates	11
blancs de poulet zaatar citron	12
polpette de kafta viande de boeuf haché, sauce tomate, pignons de pin	12
vitello tahini limited edition carpaccio de veau et sa sauce Eats Thyme	17
brochettes de kafta végétarienne lentilles, champignons, pickles, fattoush, caviar d'aubergines, tahini	18
émincé de blanc de poulet taboulé, houmous, toum	21
+ accompagnement (v) riz aux vermicelles	5

Soupes & Salades ■

soupe de lentilles (v)	8
salade fattoush (v) laitue, radis, tomates, oignons, concombre, citron, menthe séchée, mélasse de grenade, crackers, sumac	8
taboulé (v) persil, tomates, boulgour, oignons, citron, menthe	9
salade avocat quinoa (veg) limited edition avocat, quinoa, feta, pois chiche	12
salade baladi (v) quinoa, patate douce, tomates, pois chiche, laitue	13
sporting bowl (veg) fattoush, feta, red houmous, olives	14
salade caesar Beirut blancs de poulet marinés, laitue, parmesan	15

(v) = végétarien (veg) = végan

La liste des allergènes est disponible à la demande



Sweet & Happy Thyme

Desserts.

sfouf gâteau à l'anis, curcuma, sésame	6	labnécotta® création originale avec coulis de fruits de saison	8
salade de fruits de saison	6	labné cheesecake au citron (gluten free) création originale	9
mouhalabie flan libanais à la fleur d'oranger	7	mann'oushe chocolat halva	10
brownie halva	7	mann'oushe knéfé kadaifi, akkawi, ricotta, sirop de rose	10
mousse au chocolat zaatar création originale	8		

Boissons chaudes.

infusions thym, anis ou gingembre frais	5
thé P&T (bio) thé noir, thé vert, thé vert au jasmin, Earl Grey, thé à la menthe ou ayurveda (caféine-free)	5
café blanc (caféine-free) infusion à la fleur d'oranger	4
chocolat chaud	5
cafés (Ten Belles, café de spécialité) espresso, americano	3
double espresso, macchiato	4
cappuccino, flat white	5
+ supplément lait végétal	1

Boissons froides.

citronnade batroun (bio) verre / carafe citron et fleur d'oranger	6 / 12
thé glacé maison (bio) verre / carafe	6 / 12
jus détox pressé à froid (bio) 25cl	7
sodas 33cl	4
Evian ou Badoit 75cl	6
bière 33cl	6

Apéritifs & Cocktails.

Arak shot / grand verre sirop de mûre (+1)	5 / 7
Victor thyme cocktail (sans alcool)	8
Hugo thyme cocktail prosecco, elderberry, fruits	10

La liste des allergènes est disponible à la demande



Eats Thyme **to share**

Mezzes ■ Lebanese bread included

	side	regular
hummus (v) chickpeas, tahini	7	9
baba ghannouj (v) eggplant, tahini	7	9
labneh (veg) lebanese strained yogurt, zaatar	7	9
moudardara (v) lentils, rice, caramelized onions	7	9
rainbow hummus (v) original creation choice : yellow (turmeric), orange (carrot), pink (feta, beetroot), red (red pepper) or green (arugula, pine nuts)	-	8
black hummus (v) limited edition black sesame, hummus	-	9
fatté aubergine (v) limited edition eggplant, miso, pomegranate, yogurt, tahini	-	12
+ supplement beef or pine nuts	3	

Mann'oushe ■ Organic artisan flatbread cooked by the minute

lebanese zaatar (v) our own "blend": wild thyme picked and blended by hand in Lebanon, toasted sesame seeds, sumac	9	
cheese (veg) akkawi, mozzarella	11	
vegetables (v) seasonal vegetables, arugula	12	
spinach (v) fresh spinach, onions, sumac, lemon	12	
falafel (v) fava beans, coriander, tomatoes, marinated turnips, cucumber pickles, tahini	13	
soujouk & cheese spicy beef sausage, cheese, pickles	13	
lahm bajine beef, tomatoes, onions, green peppers, green and red peppers, parsley, pine nuts	14	
chicken shawarma chicken breasts, garlic cream, lettuce, pickles, tahini	15	
kafta ground beef, onions, parsley, tomatoes, pomegranate molasses, hummus, tahini	15	
+ supplement cheese, zaatar, hummus, labneh, peppers, fresh vegetables or halloumi (+1)	2	

Just out of the oven ■

batata harra (v) potatoes, garlic, cilantro	8
roasted cauliflower (v) tahini	9
2 baked eggs with sumac or sojouk	11
grilled halloumi (veg) with jam	12

Specials ■

vegetarian moussaka (v) eggplant, chickpeas, tomatoes	11
baked lemon zaatar chicken breasts	12
polpette de kafta ground beef, tomato sauce, pine nuts	12
vitello tahini limited edition veal carpaccio with Eats Thyme sauce	17
vegetarian kafta skewers lentils, mushrooms, pickles, fattoush, eggplant, tahini	18
sliced roasted chicken breasts tabbouleh, hummus, toum (garlic cream)	21
+ side (v) vermicelli rice	5

Soups & Salads ■

lentil soup (v)	8
fattoush salad (v) lettuce, radish, tomatoes, onions, cucumber, lemon, dried mint, pomegranate molasses, crackers, sumac	8
tabbouleh (v) parsley, tomatoes, bulgur, onions, lemon, mint	9
quinoa avocado salad (veg) limited edition avocado, quinoa, feta, chickpeas	12
baladi salad (v) quinoa, sweet potato, tomatoes, chickpeas, lettuce	13
sporting bowl (veg) fattoush, feta, red hummus, olives	14
caesar salad Beirut marinated chicken breasts, lettuce, parmesan	15

(v) = vegetarian (veg) = vegan
The list of allergens is available on request



Sweet & Happy Thyme

Desserts .

sfouf aniseed, turmeric, sesame cake	6	labnécotta® original creation with seasonal fruit coulis	8
seasonal fruit salad	6	labneh lemon cheesecake (gluten free) original creation	9
mouhalabie lebanese custard with orange blossom	7	chocolate halva man'oushe	10
halva brownie	7	knefeh mann'oushe kadaifi, akkawi, ricotta, rose syrup	10
zaatar chocolate mousse original creation	8		

Hot drinks .

infusion thyme, anise or fresh ginger	5
P&T tea (organic) Earl Grey, black tea, green tea, jasmine green tea, mint tea or ayurveda (caffeine-free)	5
white coffee (caffeine-free) orange blossom infusion	4
hot chocolate	5
coffees (Ten Belles, specialty coffee) espresso, americano	3
double espresso, macchiato	4
cappuccino, flat white	5
+ supplement vegetable milk	1

Cold drinks .

batroun lemonade glass/carafe lemon and orange blossom (organic)	6 / 12
homemade iced tea glass/carafe (organic)	6 / 12
cold pressed detox juice (organic) 25cl	7
soft drinks 33cl	4
Evian or Badoit 75cl	6
beer 33cl	6

Aperitifs & Cocktails .

Arak shot / large glass blackberry syrup (+1)	5 / 7
Victor thyme cocktail (without alcohol)	8
Hugo thyme cocktail prosecco, elderberry, fruit	10

The list of allergens is available on request