

## Formules Lunch Thyme

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

\*

### Green Thyme - 15€

mann'oushe (végétarien ou vegan)  
+ mezze (side) ou dessert  
+ boisson

\*

### Meat Thyme - 16€

mann'oushe (viande)  
+ mezze (side) ou dessert  
+ boisson

\*

### Salad Thyme - 17€

salade  
+ mezze (side) ou dessert  
+ boisson

\*

### Special Thyme

plat du jour végétarien - 18€  
plat du jour viande - 19€  
+ soupe ou mezze (side)  
ou dessert  
+ boisson

\* = compris dans tous les menus

# EATS THYME

+33 1 42 33 21 15

46, RUE COQUILLIÈRE, 75001 PARIS



@eatsthyme | www.eatsthyme.com

# TAKE YOUR THYME

## 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 8€
- \* **fromage (veg)** 9€  
akkawi, mozzarella
- \* **légumes (v)** 10€  
légumes de saison, tahini, roquette
- \* **épinards (v)** 10€  
épinards, oignons, sumac, citron
- \* **falafel (v)** 10€  
févettes, coriandre, tomates, navets marinés,  
pickles de concombres, navets marinés, tahini
- \* **soujouk & fromage** 11€  
sauce de boeuf épicée, fromage, pickles
- \* **lahm bajine** 11€  
viande de boeuf, tomates, oignons, piments verts,  
poivrons rouges et verts, persil, pignons de pin
- \* **poulet shawarma** 11€  
blancs de poulet, crème à l'ail, laitue, pickles, tahini
- \* **kafta** 12€  
viande de boeuf haché, oignons, persil,  
tomates, mélasse de grenade, houmous, tahini
- + supplément** 2€  
fromage, zaatar, houmous, labné,  
piments, légumes fraîcheur ou halloumi (+1€)

## Plat du jour

végétarien ou viande 13€ / 14€

## Mezzes

Pains libanais inclus

side 5€ regular 7€

- \* **houmous (v)** pois chiches, tahini
- \* **baba ghannouj (v)** caviar d'aubergines
- \* **labné (veg)** fromage frais libanais, zaatar
- \* **moudardara (v)** lentilles, riz, oignons caramélisés
- \* **batata harra (v)**  
pommes de terres rôties au four, ail, coriandre
- \* **mezze du jour**
- \* **fattoush (v)** laitue, radis, tomates, oignons, 6€  
concombres, citron, mélasse de grenade,  
menthe séchée, crackers, sumac
- \* **rainbow houmous (v)** au choix : 6,5€  
green (roquette, pignons de pin), yellow (curcuma)  
red (poivron rouge), orange (carotte)  
ou pink (feta, betterave)
- \* **black houmous (v)** sésame noir, houmous 7€
- \* **chou-fleur rôti (v)** tahini 7€
- \* **taboulé (v)** persil, tomates, boulgour, oignons, 7,5€  
citron, menthe, huile d'olive

## Soupes

side 5€ regular 7€

soupe de lentilles (v)

## Salades

- \* **baladi (v)** légumes de saison, houmous 11€
- \* **sporting (veg)** fattoush, feta, red houmous, olives 11€
- \* **caesar Beirut** blancs de poulet marinés, 12€  
laitue, parmesan

Eats thyme est disponible en click & collect et livraison

## Desserts

- \* **sfouf** gâteau à l'anis, curcuma, sésame 4€
- \* **mouhalabie** flan libanais à la fleur d'oranger 4€
- \* **salade de fruits de saison** 5€
- brownie halva** 5€
- mousse au chocolat zaatar** 6€
- labnécotta®** avec coulis de fruits de saison 6€
- labné cheesecake au citron** (gluten free) 7€

## Boissons froides

- \* **sodas** 3€
- \* **eaux minérales** 3€
- \* **thé glacé maison** 4€
- \* **citronnade batroun** citron et fleur d'oranger 5€
- jus de fruit frais** (pressé à froid) 6€

## Boissons chaudes

- infusion** au choix : 5€  
thym, anis ou gingembre frais
- thé bio de P&T** 5€  
thé noir, thé vert, thé vert au jasmin, Earl Grey,  
thé à la menthe ou ayurveda (caféine-free)
- café blanc** 3€  
infusion à la fleur d'oranger (caféine-free)
- cafés** (Ten Belles, café de spécialité)
- espresso, americano 2€
- double espresso, macchiato 3€
- cappuccino, flat white 4€
- + supplément (lait végétal) 1€

(veg) = végétarien (v) = végan

La liste des allergènes est disponible à la demande

## Lunch Thyme

monday to friday 11 am to 3pm  
(excluding public holidays and festive periods)

\*

### Green Thyme - 15€

mann'oushe (vegetarian or vegan)  
+ mezze (side) or dessert  
+ drink

\*

### Meat Thyme - 16€

mann'oushe (meat)  
+ mezze (side) or dessert  
+ drink

\*

### Salad Thyme - 17€

salad  
+ mezze (side) or dessert  
+ drink

\*

### Special Thyme

vegetarian daily special - 18€  
meat daily special - 19€  
+ soup or mezze (side) or dessert  
+ drink

\* = included in all menus

# EATS THYME

+33 1 42 33 21 15

46, RUE COQUILLIÈRE, 75001 PARIS



@eatsthyme | www.eatsthyme.com

# TAKE YOUR THYME

## Mann'oushe Organic artisan flatbread cooked by the minutes

* <b>zaatar lebanese (v)</b> our own «blend» wild thyme picked and blended by hand in Lebanon, roasted sesame seeds, sumac	8€
* <b>cheese (veg)</b> melted akkawi, mozzarella	9€
* <b>vegetables (v)</b> seasonal vegetables, tahini	10€
* <b>spinach (v)</b> spanich, onions, sumac, lemon	10€
* <b>falafel (v)</b> fava beans, coriander, cucumber pickles and marinated turnips, tahini	10€
* <b>soujouk &amp; cheese</b> spicy beef sausage, cheese, pickles	11€
* <b>lahm bajine</b> beef, tomato, onions, green and red peppers, parsley, pine nuts	11€
* <b>chicken shawarma</b> chicken, creamy garlic, lettuce, pickles, tahini	11€
* <b>kafta</b> ground beef, onions, parsley, tomatoes, pomegranate molasses, hummus	12€
<b>+ extra</b> cheese, zaatar, hummus, labné, chili pepper or fresh vegetables   halloumi (+1€)	2€

## Daily special

vegetarian or meat 13€ / 14€

## Mezzes

side 5€ / regular 7€

Labenese bread included

- \* **hummus (v)** chickpeas, tahini
- \* **baba ghannouj (v)** eggplant, tahini
- \* **labné (veg)** lebanese strained yogurt, zaatar
- \* **moudardara (v)** lentils, rice, caramelized onions
- \* **batata harra (v)** potatoes, garlic, cilantro
- \* **mezze of the day**

<b>fattoush (v)</b> lettuce, radish, tomatoes, onions, cucumber, lemon, pomegranate molasses, dried mint, toasted bread, sumac	6€
<b>rainbow hummus (v)</b> choice : green (arugula, pine nuts), red (red peppers), pink (feta, beetroot), yellow (turmeric) or orange (carrot)	6,5€
<b>black hummus (v)</b> black sesame, hummus	7€
<b>roasted cauliflower (v)</b> tahini	7€
<b>taboulé (v)</b> parsley, tomato, bulgur, onions, lemon, mint, olive oil	7,5€

## Soups

side 5€ / regular 7€

lentil soup (v)

## Salads

- \* **baladi (v)** seasonal vegetables, hummus 11€
- \* **sporting (veg)** fattoush, feta, red hummus, olives 11€
- \* **caesar Beirut bowl** 12€  
marinated chicken breasts, lettuce, parmesan

## Desserts

- \* **sfouf** anised, turmeric and sesame cake 4€
- \* **mouhalabie** lebanese custard with orange blossom 4€
- \* **seasonal fruit salad** 5€
- halva brownie** 5€
- zaatar chocolate mousse** 6€
- labnécotta®** with seasonal fruit coulis 6€
- labné lemon cheesecake** (gluten free) 7€

## Cold drink

- \* **sodas** 3€
- \* **mineral water** 3€
- \* **homemade iced tea** 4€
- \* **batroun lemonade** lemon and orange blossom 5€
- fresh fruit juice** (cold pressed) 6€

## Hot drink

- infusion** 5€  
choice : thyme or anise
- organic by P&T tea** 5€  
morning tea, green tea, jasmine green tea, Earl Gray, mint tea or ayurveda (caffeine free)
- white coffee** 3€  
lebanese hot water with orange blossom (caffeine free)
- coffee** (Ten Belles, speciality coffee)  
espresso, americano 2€  
double espresso, macchiato 3€  
cappuccino, flat white 4€  
+ extra (plant based milk) 1€

(veg) = vegetarian (v) = vegan

The list of allergens is available on request

Eats thyme is available in click & collect and delivery