



du lundi au vendredi de 11h à 14h30 sauf jours fériés et périodes de fête

## Lunch Thyme

### Green Thyme - 18€

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

### Salad Thyme - 19€

salade  
+ mezze (side) ou dessert + boisson

### Meat Thyme - 19€

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

### Special Thyme - 19€/20€

plat du jour végétarien  
plat du jour viande  
mezze (side) ou dessert + boisson

en supplément du menu : café (+2€) dessert (+4€) vin (+5€)

## 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

**fromage (veg)** akkawi, mozzarella

**légumes (v)** légumes de saison, tahini, roquette

**épinards (v)** épinards, oignons, sumac, citron

**falafel (v)**

févettes, coriandre, tomates, navets marinés,  
pickles de concombres, tahini

**soujouk & fromage**

saucisse de boeuf épicée, fromage, pickles

**lahm bajine**

viande de boeuf, tomates, oignons, piments verts,  
poivrons verts et rouges, persil, pignons de pin

**poulet shawarma**

blancs de poulet, crème à l'ail, laitue, pickles, tahini

**kafta**

viande de boeuf haché, oignons, persil, tomates,  
mélasse de grenade, houmous, tahini

**+ supplément**

fromage, zaatar, houmous, labné, sauce pimentée,  
légumes fraîcheur (+2€) ou halloumi (+3€)

## Mezzes . Pain libanais inclus

**houmous (v)** pois chiches, tahini

**baba ghanouj (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

soupe ou salade du jour

## Boissons .

**citronnade batroun** citron et fleur d'oranger

sodas

thé glacé maison

eaux minérales

## Salades .

**sporting bowl (veg)**

fattoush, feta, red houmous, olives

**salade caesar Beirut**

blancs de poulet marinés, laitue, parmesan

## Desserts .

**sfouf** gâteau à l'anis, curcuma, sésame

**mouhalabie (gf)** flan libanais à la fleur d'oranger

**salade de fruits de saison (gf)**

**brownie halva**

(veg) = végétarien (v) = végan (gf) = gluten free  
La liste des allergènes est disponible à la demande



Monday to Friday from 11 a.m. to 2.30 p.m. except public holidays and festive periods

## Lunch Thyme

### Green Thyme - 18€

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

### Salad Thyme - 19€

salad  
+ mezze (side) or dessert + drink

### Meat Thyme - 19€

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

### Special Thyme - 19€/20€

dish of the day (vegetarian)  
dish of the day (meat)  
mezze (side) or dessert + drink

menu supplements : coffee (+2€) dessert (+4€) wine (+5€)

### Mann'oushe . Organic artisan flatbread cooked by the minute

**zaatar libanais (v)** our own "blend":  
wild thyme picked and blended by hand in  
Lebanon, toasted sesame seeds, sumac

**fromage (veg)** akkawi, mozzarella

**vegetables (v)** seasonal vegetables, arugula

**spinach (v)** fresh spinach, onions, sumac, lemon

**falafel (v)**

fava beans, coriander, tomatoes, marinated  
turnips, cucumber pickles, tahini

**soujouk & cheese**

spicy beef sausage, cheese, pickles

**lahm bajine**

beef, tomatoes, onions, spice, green and red  
peppers, parsley, pine nuts

**chicken shawarma**

chicken breasts, garlic cream, lettuce, pickles, tahini

**kafta**

Beef, onions, parsley, tomato, pomegranate  
melasse, houmous, tahini

**+ supplement**

cheese, zaatar, hummus, labneh, hot sauce,  
fresh vegetables (+2€) or halloumi (+3€)

### Mezzes . Lebanese bread included

**hummus (v)** chickpeas, tahini

**baba ghanouj (v)** eggplant, tahini

**labneh (veg)** lebanese strained yogurt, zaatar

**moudardara (v)**

lentils, rice, caramelized onions

**batata harra (v)**

potatoes, garlic, cilantro

soup or salad of day

### Salads .

**sporting bowl (veg)**

fattoush, feta, red hummus, olives

**caesar salad Beirut**

marinated chicken breasts, lettuce, parmesan

### Desserts .

**sfouf** cake with anise, turmeric, sesame

**mouhalabie (gf)** lebanese flan with orange blossom

**seasonal fruit salad (gf)**

**halva brownie**

### Drinks .

**batroun lemonade** lemon, orange blossom

soda

homemade iced tea

mineral water

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