



Mezzes . Pains libanais inclus

	side	regular
houmous (v) pois chiches, tahini	7	11
baba ghanouj (v) caviar d'aubergines	7	11
labné (veg) fromage frais libanais, zaatar	7	11
moudardara (v) lentilles, riz, oignons caramélisés	7	11
rainbow houmous (v) création originale choix du jour	8	-
black houmous (v) limited edition sésame noir, houmous	9	-
fatté aubergine (veg) limited edition aubergines, miso, grenade, yaourt, tahini	-	13

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	10	
fromage (veg) akkawi, mozzarella	12	
légumes (v) légumes de saison, tahini, roquette	13	
épinards (v) épinards, oignons, sumac, citron	13	
falafel (v) févettes, coriandre, tomates, navets marinés, pickles de concombres, tahini	14	
soujouk & fromage saucisse de boeuf épicée, fromage, pickles	14	
lahm bajine viande de boeuf, tomates, oignons, piments verts, poivrons verts et rouges, persil, pignons de pin	15	
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	16	
+ supplément fromage, zaatar, houmous, labné, sauce pimentée, légumes fraîcheur (+2€) ou halloumi (+3€)		

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	12	
halloumi grillé (veg) avec sa confiture	13	

Specials .

moussaka végétarienne (v) aubergines, pois chiches, tomates	13	
blancs de poulet zaatar citron	14	
polpette de kafta boeuf haché, sauce tomate, pignons de pin	15	
+ accompagnement (veg) riz aux vermicelles	5	
vitello tahini limited edition carpaccio de veau et sa sauce Eats Thyme	17	

Soupes & Salades .

soupe de lentilles (v)	8	
salade fattoush (v) laitue, radis, tomates, oignons, concombre, citron, menthe séchée, mélasse de grenade, crackers, sumac	9	
taboulé (v) persil, tomates, boulgour, oignons, citron, menthe	10	
salade avocat quinoa (veg) limited edition avocat, quinoa, feta, pois chiche	13	
sporting bowl (veg) fattoush, feta, red houmous, olives	14	
salade caesar Beirut blancs de poulet marinés, laitue, parmesan	16	

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



Eats Thyme **to share**

Mezzes . Lebanese bread included

	side	regular
hummus (v) chickpeas, tahini	7	11
baba ghanouj (v) eggplant, tahini	7	11
labneh (veg) lebanese strained yogurt, zaatar	7	11
moudardara (v) lentils, rice, caramelized onions	7	11
rainbow houmous (v) création originale choice of the day	8	-
black houmous (v) limited edition black sesame, hummus	9	-
fatté aubergine (veg) limited edition eggplant, miso, pomegranate, yogurt, tahini	-	13

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	10
cheese (veg) akkawi, mozzarella	12
vegetables (v) seasonal vegetables, arugula	13
spinach (v) fresh spinach, onions, sumac, lemon	13
falafel (v) fava beans, coriander, tomatoes, marinated turnips, cucumber pickles, tahini	14
soujouk & cheese spicy beef sausage, cheese, pickles	14
lahm bajine beef, tomatoes, onions, spice, green and red peppers, parsley, pine nuts	15
chicken shawarma chicken breasts, garlic cream, lettuce, pickles, tahini	15
kafta Beef, onions, parsley, tomato, houmous, pomegranate melasse, tahini	16
+ supplement cheese, zaatar, hummus, labneh, hot sauce, fresh vegetables (+2€) or halloumi (+3€)	

Just out of the oven .

batata harra (v) potatoes, garlic, cilantro	8
roasted cauliflower (v) tahini	9
2 baked eggs with sumac or sojouk	12
grilled halloumi (veg) with a jam pairing	13

Specials .

vegetarian moussaka (v) eggplant, chickpeas, tomatoes	13
baked lemon zaatar chicken breast	14
polpette de kafta beef, tomato sauce, pine nuts	15
+ side (veg) Rice with vermicelli	5
vitello tahini limited edition veal carpaccio with Eats Thyme sauce	17

Soups & Salads .

lentil soup (v)	8
fattoush salad (v) lettuce, radish, tomatoes, onions, cucumber, lemon, dried mint, pomegranate molasses, crackers, sumac	9
tabbouleh (v) parsley, tomatoes, bulgur, onions, lemon, mint	10
avocado quinoa salad (veg) limited edition avocado, quinoa, feta, chickpeas	13
sporting bowl (veg) fattoush, feta, red hummus, olives	14
caesar salad Beirut marinated chicken breasts, lettuce, parmesan	16

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