

Eats Thyme **to share**

Mezzes. Pains libanais inclus

houmous (v)	8	12
pois chiches, tahini, persil		
baba ghannouj (v)	8	12
caviar d'aubergines, tahini, grenades		
labné (veg)	8	12
fromage frais libanais, zaatar		
moudardara (v)	8	12
lentilles, riz, oignons caramélisés, curcuma		
rainbow houmous (v) choix du jour	9	-
black houmous (v) limited edition	10	-
pois chiche, tahini, sésame noir		
salade fattoush (v)	10	
laitue, radis, tomates, concombre, citron, menthe séchée, mélasse de grenade, crackers, sumac		
taboulé (v)	12	
persil, tomates, boulgour, oignons, citron, menthe		
fatté aubergine (veg) limited edition	-	14
aubergines, miso, grenade, yaourt, tahini		

Mezzes out of the oven.

batata harra (v)	9	
pommes de terre rôties au four, ail, coriandre, paprika		
chou-fleur rôti (v) tahini, curcuma, grenades	10	
2 oeufs cuits au four	12	
au sumac ou au soujouk		
halloumi grillé (veg)	14	
au four avec sa confiture bio		
fatayer (v) 4 pièces	12	
épinards frais, sumac, oignon, citron		
samboussek fromage (veg) 4 pièces	12	
tomate, fromage, sauce pimentée		

Soupes & Salades.

soupe de lentilles (v)	9	
lentilles, graines de courge torréfiées		
salade avocat quinoa (veg) limited edition	14	
avocat, quinoa, feta, pois chiche		
sporting bowl (veg)	15	
fattoush, feta, red houmous, olives		
salade caesar Beirut	16	
blancs de poulet marinés, laitue, parmesan, croutons		

Mann'oushe.

Flatbread artisanal bio cuit à la minute

zaatar libanais (v)	10	
notre propre « blend » : thym sauvage cueilli et mélangé à la main au Liban, graines de sésame grillées, sumac		
fromage (veg) akkawi, mozzarella	12	
légumes (v) légumes de saison, tahini, roquette	13	
épinards (v) épinards, oignons, sumac, citron	13	
falafel (v)	14	
fèves, coriandre, tomates, navets marinés, pickles de concombres, tahini		
soujouk & fromage	14	
saucisse de boeuf épicée, fromage, pickles		
lahm bajine	15	
viande de boeuf, tomates, oignons, piments verts, poivrons verts et rouges, persil, pignons de pin		
poulet shawarma	15	
blancs de poulet, crème à l'ail, laitue, pickles, tahini		
kafta	16	
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€)		



Specials.

moussaka végétarienne (v)	18	
aubergines, pois chiches, tomates, riz vermicelles		
curry végétarien (veg)	18	
legumes, curry, raisins, riz blanc		
blancs de poulet zaatar citron	19	
mariné 24h, riz vermicelles		
polpette de kafta	20	
boeuf haché, sauce tomate, pignons de pin, riz vermicelles		
vitello tahini limited edition	18	
carpaccio de veau et sa sauce Eats Thyme		

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



Eats Thyme **to share**

Mezzes. Lebanese bread included

hummus (v) chickpeas, tahini, parsley	8	12
baba ghannouj (v) eggplant, tahini, pomegranates	8	12
labneh (veg) lebanese strained yogurt, zaatar	8	12
moudardara (v) lentils, rice, caramelized onions, turmeric	8	12
rainbow hummus (v) choice of the day	9	-
black hummus (v) limited edition chickpea, tahini, black sesame	10	-
fattoush salad (v) lettuce, radishes, tomatoes, cucumber, lemon, dried mint, pomegranate molasses, crackers, sumac	10	
tabbouleh (v) parsley, tomatoes, bulgur, onions, lemon, mint	12	
eggplant fatté (veg) limited edition eggplant, miso, pomegranate, yogurt, tahini	-	14

Mezzes out of the oven.

batata harra (v) oven roasted potatoes, garlic, coriander, paprika	9	
roasted cauliflower (v) tahini, turmeric, pomegranates	10	
2 baked eggs with sumac or soujouk	12	
grilled halloumi (veg) in the oven with its organic jam	14	
fatayer (v) 4 pieces fresh spinach, sumac, onion, lemon	12	
samboussek cheese (veg) 4 pieces tomato, cheese, spicy sauce	12	

Soups & Salads.

lentil soup (v) lentils, roasted pumpkin seeds	9	
avocado quinoa salad (veg) limited edition avocado, quinoa, feta, chickpeas	14	
sporting bowl (veg) fattoush, feta, red hummus, olives	15	
caesar salad Beirut marinated chicken breasts, lettuce, parmesan, croutons	16	

Mann'oushe.

Organic artisan flatbread cooked by the minute

lebanese zaatar (v) our own "blend": wild thyme picked and blended by hand in Lebanon, roasted 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€)	



Specials.

vegetarian moussaka (v) eggplant, chickpeas, tomatoes, vermicelli rice	18
vegetarian curry (veg) vegetables, curry, grapes, white rice	18
lemon zaatar chicken breasts marinated 24 hours, vermicelli rice	19
kafta polpette beef, tomato sauce, pine nuts, vermicelli rice	20
vitello tahini limited edition veal carpaccio with Eats Thyme sauce	18

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

