

Green Thyme - 18€

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

Meat Thyme - 19€

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

Salad Thyme - 19€

salade
+ mezze (side) ou dessert + boisson

Special Thyme - 20€/21€

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)

fèves, 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, persil

baba ghannouj (v)

caviar d'aubergines, tahini, grenades

labné (veg) fromage frais libanais, zaatar

mouddara (v)

lentilles, riz, oignons caramélisés, curcuma

batata harra (v)

pommes de terres rôties au four, ail, coriandre, paprika

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, croutons

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



Green Thyme - 18€

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

Meat Thyme - 19€

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

Salad Thyme - 19€

salad
+ mezze (side) or dessert + drink

Special Thyme - 20€/21€

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

kafra

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

+ supplement

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

Mezzes . Lebanese bread included

hummus (v) chickpeas, tahini, parsley

baba ghannouj (v)

eggplant, tahini, pomegranates

labneh (veg) lebanese strained yogurt, zaatar

moudardara (v)

lentils, rice, caramelized onions, turmeric

batata harra (v)

oven roasted potatoes, garlic, coriander, paprika

soup or salad of day

Drinks .

batroun lemonade lemon, orange blossom

soda

homemade iced tea

mineral water

Salads .

sporting bowl (veg)

fattoush, feta, red hummus, olives

caesar salad Beirut

marinated chicken breasts, lettuce, parmesan, croutons

Desserts .

sfouf cake with anise, turmeric, sesame

mouhalabie (gf) lebanese flan with orange blossom

seasonal fruit salad (gf)

halva brownie



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

