



PRIX A EMPORTER

Formules Lunch Thyme

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

* Green Thyme - 16€ *

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

* MeatThyme - 17€ *

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

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

Plat du jour

végétarien ou viande

13€ / 14€

Mezzes

side 5€ regular 7€

Pains libanais inclus

- * **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, concombres, citron, mélasse de grenade, menthe séchée, crackers, sumac 6€

rainbow houmous (v) au choix :

green (roquette, pignons de pin), yellow (curcuma), red (poivron rouge), orange (carotte), pink (feta, betterave) 6,5€

black houmous (v) sésame noir, houmous 7€

chou-fleur rôti (v) tahini 7€

taboulé (v) persil, tomates, boulgour, oignons, citron, menthe, huile d'olive 7,5€

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, laitue, parmesan 12€

Desserts

- * **sfouf** gâteau à l'anis, curcuma et 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€
- labné cotta®** 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

- infusions** au choix : thym, anis ou gingembre frais 5€
- 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€



@eatsthyme | www.eatsthyme.com
Eats Thyme est disponible en click & collect et livraison

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