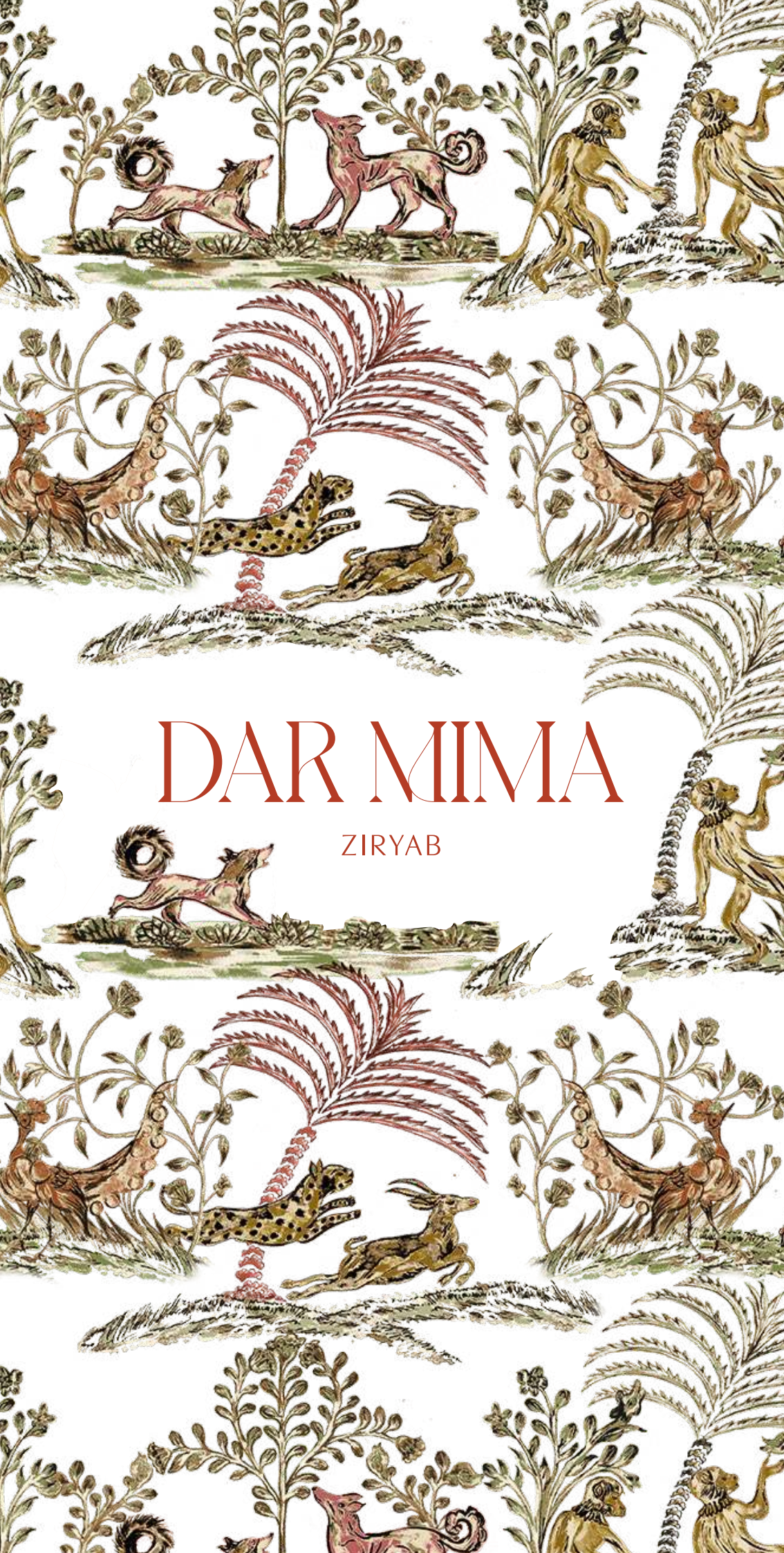




DAR MIMA

ZIRYAB

Brunch

PANIÈRE ORIENTALE	20
<i>Pain pita - pain semoule - viennoiseries - confiture - miel - amlou crunchy</i>	

Oufs

ŒUFS BROUILLÉS	15
<i>Zaatar</i>	
ŒUFS À LA TURQUE	16
<i>Labneh, croûtons, oignons rouges, sumac</i>	
ŒUF MOLLET CROUSTILLANT	20
<i>Petit pois, émulsion aux épices</i>	
ŒUF BÉNÉDICTE À L'ORIENTALE	20
<i>Pain semoule toasté, truite fumée, sauce hollandaise épicée</i>	

Burger & Toasts

AVOCADO TOAST	20
<i>Tzatziki, vinaigrette citron, charmoula</i>	
TOAST TRUITE FUMÉE	26
<i>Labneh</i>	
BURGER POULET CROUSTILLANT	28
<i>Pain semoule toasté, mayonnaise épicée harissa, pickles concombre coriandre</i>	

Salades

ZAGORA	28
<i>Sucrine, pastèque, feta, poivrons, vinaigrette citronnée</i>	
BAHIA	36
<i>Cœur de laitue, gambas marinées, anchois fumés, vinaigrette harissa</i>	

LES TABLES PARIS SOCIETY

Gigi Rigolatto - Mün - BeauCoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Bonnie -
Laurent - Perruche - Il Bambini Club - Le Piaf - Maison Revka - Mondaine - La Suite -
House of Louie - Maxim's - Baronne - Bistrot Minim's - Le Pompon - Le Grand Véfour

Les incontournables

MEZZE

TZATZIKI	13
<i>Concombre, yaourt grec, menthe</i>	
HOUMOUS	20
<i>Pois chiche, sésame, zaatar</i>	
MINI PITAS	16
<i>Volaille confite</i>	
<i>Bœuf grillé</i>	
PASTILLA	28
<i>Volaille confite, amandes, cannelle, jus de viande</i>	
PIZZA LIBANAISE	20
<i>Man'ouché zaatar</i>	
<i>Lahmacun boeuf grillé</i>	

PLATS

DAURADE AL FOURN	34
<i>Citrons rôtis, grenade, riz parfumé</i>	
VOLAILE SHAWARMA	30
<i>Brochette volaille, herbes fraîches, tahiné, frites fraîches</i>	
AGNEAU KEFTA	34
<i>Yaourt épicé, herbes fraîches, huile fumée, piment d'Alep, frites fraîches</i>	
COUSCOUS LÉGUMES, <i>bouillon légumes</i>	25
BROCHETTE VOLAILE	8
MERGUEZ	10
KEFTA AGNEAU	12

À PARTAGER

POULET ENTIER GRILLÉ FAÇON SHAWARMA	75
<i>Frites maison, coriandre</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

SEMOULE	10
BATATA MAKROUS	10
FRITES MAISON	10
RIZ PARFUMÉ	12
SUCRINE	12
AUBERGINES CONFITES	14

Desserts

SALADE DE FRUITS ROUGES Grenade, menthe, glace yaourt	18
RIZ AU LAIT Mûres, pistaches, crêpes dentelles, sorbet mûre	16
BAKLAVA DE MIMA Glace corne de gazelle	16
PANCAKES MILLE TROUS Chantilly, miel, fruits frais de saison	15
CROQUANT CHOCOLAT Sablé, amlou, glace corne de gazelle, sauce chocolat	17
TARTE PISTACHE Fleur d'oranger	22
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	18

À PARTAGER

TIRAMISU ORIENTAL	24
YAOURT GLACÉE	29



Boissons

COCKTAILS

NEROLI <i>onctueux, gourmand</i> 17 cl. <i>Rhum Havana 3ans, lait d'amande, fleur d'oranger</i>	20
ARIYA <i>subtil, élégant</i> 15 cl. <i>Gin Bombay Sapphire, St Germain, Rinquinquin pêche</i>	20
MIMOSA 18 cl. <i>Jus d'orange, Prosecco</i>	18
BELLINI 18 cl. <i>Pêche, Prosecco</i>	18

MOCKTAILS

AMIRA 20 cl. <i>Fraise, pamplemousse, hibiscus, cardamome</i>	12
TAWABEL 15 cl. <i>Raisin rouge, bergamote, agave, osco brut, piment d'Alep</i>	12
ALYSAMIN 20 cl. <i>Pomme, pêche blanche, jasmin, citron noir</i>	12
QALB 15 cl. <i>Oско ardent, grenade, fruits rouges, hibiscus, thym</i>	12

JUS FRAIS DÉTOX (15CL)

ORANGE <i>Orange, carotte, citron, cumin</i>	12
JAUNE <i>Ananas, gingembre, curcuma</i>	12
VERT <i>Pomme, concombre, céleri</i>	12

CHAMPAGNES (12,5CL)

PERRIER-JOUET, GRAND BRUT	24
RUINART, BLANC DE BLANCS	35
VEUVE CLICQUOT, BRUT ROSÉ	28

