

DAR MIMIA

ZIRYAB

MEZZES

TZATZIKI <i>Concombre, yaourt grec, menthe fraîche</i>	12	TABOULÉ <i>Boulghour, raisins secs, herbes fraîches, citron</i>	11
FALAFEL <i>Tahiné, sésame, sumac</i>	14	MINI PITAS <i>Volaille curcuma</i>	14
HOUMOUS <i>Pois chiche, sésame, zaatar</i>	20	<i>Bœuf grillé, épices</i>	16
ASPERGES VERTES MASHĀWĪ <i>Labneh, miel, zaatar</i>	21	BRIOUATES GAMBAS <i>Basilic, piment d'Alep</i>	22
BABA GANOUSH <i>Purée d'aubergine fumée, huile d'olive</i>	21	PIZZA LIBANAISE <i>Man'ouché zaatar</i>	18
		<i>Lahmacun bœuf grillé</i>	20

ENTRÉES

FELFEL <i>Poivrons doux marinés, olives Kalamata, feta</i>	12	BURRATINA ZAATAR <i>Tomates cerises, oignons rouges, huile d'olive</i>	16
ŒUF MOLLET CROUSTILLANT <i>Petit pois, émulsion aux épices</i>	18	THON AT-TĀRTĀRE <i>Yaourt grec, ras el-hanout, sésame, agrumes</i>	21
PASTILLA <i>Volaille confite, amandes, cannelle, jus de viande</i>	26		

SALADES

ZAYNA <i>Pousses d'épinards, grenade, pita croustillante, sauce parmesan</i>	22
ZAGORA <i>Sucrine, pastèque, feta, poivrons, vinaigrette citronnée</i>	26
BAHIA <i>Cœur de laitue, gambas marinées, anchois fumés, vinaigrette harissa</i>	30

ACCOMPAGNEMENTS

SEMOULE	10
FRITES MAISON	10
BATATA MAKROUS	10
SUCRINE	12
RIZ PARFUMÉ	12
AUGERGINES CONFITES	12

LES TABLES PARIS SOCIETY

*Gigi Rigolatto - Mûn - 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 Vefour*

PIÈCES SIGNATURES À PARTAGER

POULET GRILLÉ ENTIER FAÇON SHAWARMA <i>Frites maison, coriandre</i>	75
GAMBAS XXL MASHĀWĪ <i>Riz parfumé, sauce vierge, huile fumée</i>	95

POISSONS

BAR AT-TĀRTĀRE <i>Linguine, crème au citron noir d'Iran</i>	30
DAURADE AL FOURN <i>Citrons rôtis, grenade, riz parfumé</i>	32
POULPE MASHĀWĪ <i>Batata makrouss, crème d'ail confit, citron, coriandre</i>	36
THON SHIBH MATHUVA <i>Sauce vierge ras el hanout, origan, aubergines confites</i>	40

VIANDES MASHĀWĪ

Serviés avec frites maison

VOLAILLE SHAWARMA <i>Brochette volaille, herbes fraîches, tahiné</i>	30
AGNEAU KEFTA <i>Yaourt épicé, herbes fraîches, huile fumée, piment d'Alep</i>	34
FAUX-FILET MUKATA <i>Jus corsé, herbes fraîches, épices</i>	46

TAJINE & COUSCOUS

TAJINE <i>Cuisse de poulet, olives vertes, citrons confits, coriandre</i>	29
COUSCOUS LÉGUMES , <i>bouillon légumes</i>	20
SUPPLÉMENT BROCHETTE VOLAILLE	8
SUPPLÉMENT MERGUEZ	10
SUPPLÉMENT KEFTA AGNEAU	12

A decorative border surrounds the page, featuring various animals like lions, gazelles, and birds, along with stylized plants and trees. The border is rendered in a traditional, hand-drawn style with a color palette of earthy tones and greens.

DESSERTS



SALADE DE FRUITS ROUGES - Grenade, menthe, glace yaourt 18

RIZ AU LAIT - Mûres, pistaches, crêpes dentelles, sorbet mûre 16

COUPE GLACÉE FRAISE - Sorbet fraise, dattes, fraises, crumble épice 18

GRANITÉ - Citron vert, menthe 12

TARTE PISTACHE - Fleur d'oranger 21

CROQUANT CHOCOLAT - Sablé, amlou, glace corne de gazelle, sauce chocolat 15

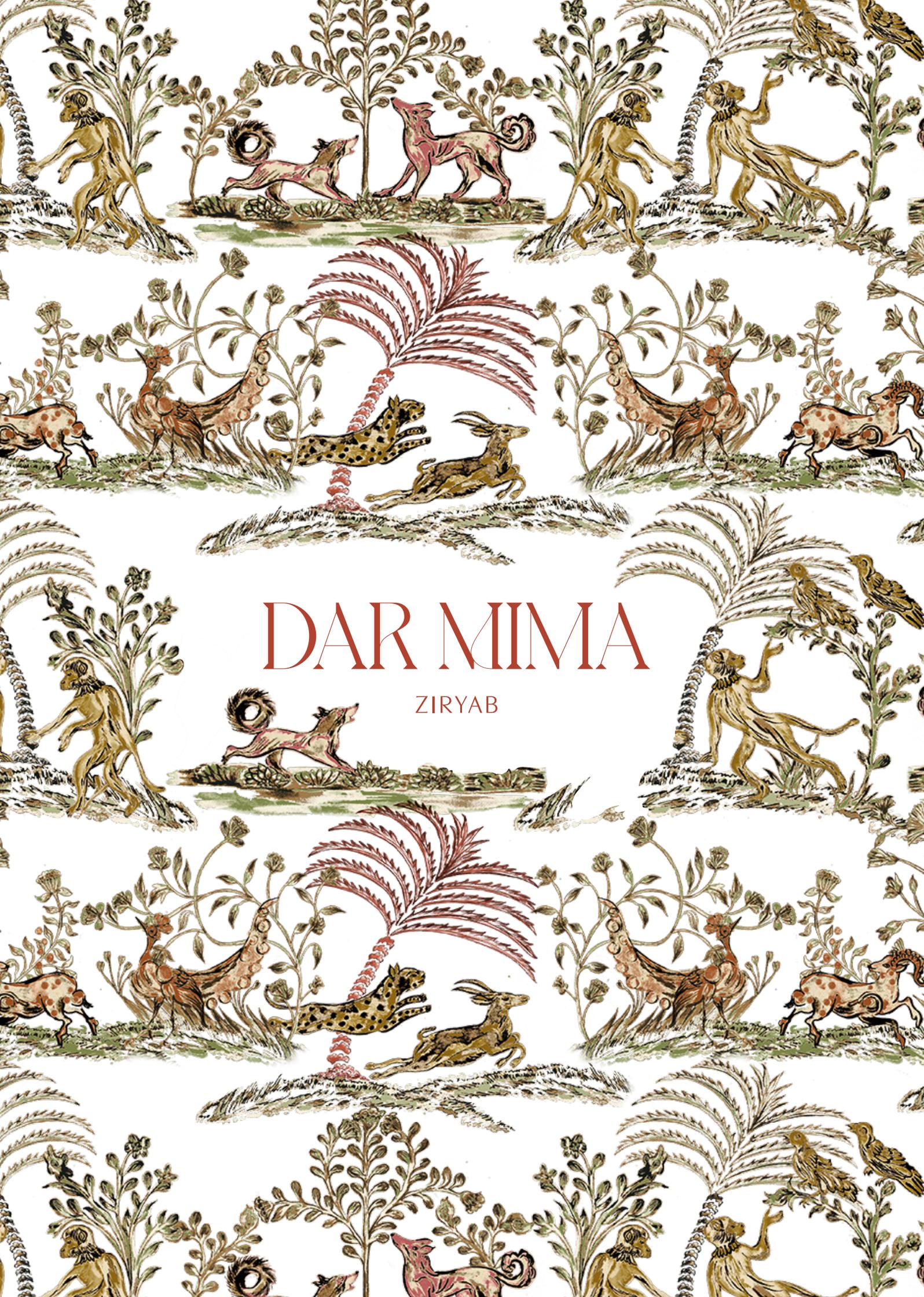
BAKLAVA MIMA - Glace corne de gazelle 16

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 17

À PARTAGER

YAOURT GLACÉ - Pistaches caramélisées, miel 28

PASTILLA À LA CRÈME DE LAIT - Fleur d'oranger 32



DAR MIMA

ZIRYAB

MEZZES

TZATZIKI <i>Cucumber, greek yogurt, fresh mint</i>	12	TABOULEH <i>Boulghour, raisins, fresh herbes, lemon</i>	11
FALAFEL <i>Tahini, sesame, sumac</i>	14	GRILLED PITAS <i>Turmeric chicken</i>	14
HUMMUS <i>Chickpeas, sesame, zaatar</i>	20	<i>Grilled beef</i>	16
MASHĀWĪ GREEN ASPERGUS <i>Labneh, honey, zaatar</i>	21	CRISPY PRAWNS <i>Prawns, basil, Aleppo pepper</i>	22
BABA GANOUSH <i>Smoked eggplant caviar, olive oil</i>	21	LEBANESE PIZZA <i>Man'ouché zaatar</i>	18
		<i>Beef lahmacun</i>	20

STARTERS

FELFEL <i>Marinated red peppers, Kalamata olives, feta cheese</i>	12	ZAATAR BURRATINA <i>Cherry tomatoes, red onion, olive oil</i>	16
CRISPY DEVEILED EGG <i>Peas, spiced emulsion</i>	18	TUNA AT-TĀRTĀRE <i>Greek yogurt, ras el-hanout, sesame, citrus</i>	21
PASTILLA <i>Chicken confit, almonds, cinnamon, jus</i>	26		

SALADS

ZAYNA <i>Baby spinach, pomegranate, crispy pita bread, parmesan cheese sauce</i>	22
ZAGORA <i>Baby gem lettuce, watermelon, feta cheese, peppers, lemon vinaigrette</i>	26
BAHIA <i>Little gem lettuce, marinated prawns, smoked anchovies, harissa vinaigrette</i>	30

SIDES

SEMOLINA	10
HOMEMADE FRIES	10
BATATA MAKROUS	10
BABY GEM LETTUCE	12
BLOSSOM RICE	12
EGGPLANT CONFIT	12

PARIS SOCIETY'S TABLES

*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*

SIGNATURES DISHES TO SHARE

GRILLED SPICED WHOLE CHICKEN SHAWARMA STYLE <i>Homemade fries , coriander</i>	75
XXL PRAWNS MASHĀWĪ <i>Blossom rice, virgin salsa, smoked oil</i>	95

FISHES

SEA BASS AT-TĀRTĀRE <i>Linguine pasta, Iranian black lime cream</i>	30
SEA BREAM FILET AL FOURN <i>Roasted lemon, pomegranate, blossom rice</i>	32
OCTOPUS MASHĀWĪ <i>Batata makrouz, candied garlic cream, lemon, coriander</i>	36
TUNA SHIBH MATHUVA <i>Ras el hanout salsa, oregano, eggplants confit</i>	40

MEATS MASHĀWĪ

Served with homemade fries

CHICKEN SHAWARMA <i>Chicken skewer, fresh herbes, tahini</i>	30
LAMB KEFTA <i>Spiced yogurt, fresh herbs, smoked oil, Aleppo pepper</i>	34
SIRLOIN STEAK MUKATA <i>Fresh herbes, spiced jus</i>	46

TAJINE & COUSCOUS

TAJINE <i>Chicken, green olives, candied lemon, coriander</i>	29
VEGETABLE COUSCOUS, <i>vegetable broth</i>	20
EXTRA CHICKEN SKEWER	8
EXTRA MERGUEZ	10
EXTRA LAMB KEFTA	12



DESSERTS



RED FRUITS SALAD - *Pomegranate, mint, yogurt ice cream* 18

RICE PUDDING - *Blackberries, pistachios, lace crêpes, blackberries sorbet* 16

STRAWBERRY ICE CREAM COUPE - *Strawberry sorbet, dates, fresh strawberries, crumble* 18

GRANITA - *Lime, mint* 12

PISTACHIO TART - *Orange blossom* 21

CHOCOLATE CRUNCH - *Shortbread, amlou, gazelle horn ice cream, chocolate sauce* 15

MIMA'S BAKLAVA - *Gazelle horn ice cream* 16

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 17

TO SHARE

YOGURT ICE CREAM - *Caramelized pistachios, honey* 28

ORANGE BLOSSOM CREAM PASTILLA - *Orange blossom* 32