

Kabestan

Notre Carte

MEZZE

Houmous Zaatar, huile d'olive vierge & ½ pita	8
Houmous d'avocat Mariage du pois chiche et de l'avocat, zaatar, huile d'olive vierge & ½ pita	9
Tzatziki Féta, concombres, amandes torréfiées & ½ pita	9
Guacamole Ecrasé d'avocat aux aromates légèrement relevés & ½ pita	8
Caviar d'aubergine Aubergine rôtie, tomate, huile d'olive vierge & ail	10
Tarama Crémeux, huile d'olive vierge & zaatar, ½ pita	9
Tarama truffé Truffe hachée & huile aromatisée à la truffe, ½ pita	10
Labneh Fromage de vache crémeux, huile d'olive vierge & ½ pita	8
Foccacia au poulpe Salade de poulpe déposée sur une foccacia chaude	10
Foccacia tomate burrata Olives Kalamata déposées sur une foccacia chaude	10
Pommes Grenaille rôties à l'ail et zataar Sauce fromage blanc miel moutarde à l'ancienne	8
Dahl Tarka Lentilles corail, carvi, lait de coco & coriandre fraîche	8
Caviar de courgettes Courgettes, anchois, tomates, olives, oignons, huile d'olive vierge et ail	10
Moussaka Tranches d'aubergines grillées, caviar d'aubergines, pois chiche	10
Assortiments	x4 30 x6 38

NOS PAINS

Pita x2 huile d'olive & Zaatar	5
Pita fromage	5
Foccacia huile d'olive & origan	5

NOS PLATS À PARTAGER

Pour les gourmands

Tentacules de poulpe caramélisées Cuisson vapeur, grenade, coriandre, sauce soja	42
Poisson rôti entier au four Selon arrivage, huile d'olive vierge, grenade, zaatar, citron	45
Épaule d'agneau confite Cuite à basse température, grenade, amandes torréfiées, sauce fromage blanc miel moutarde à l'ancienne	48
Paleron de boeuf «Label Rouge», cuisson basse température, jus réduit sauce fromage blanc miel moutarde à l'ancienne	42
Thon mi-cuit façon tataki Longe de thon snackée, sésame, soja, citron, et sauce vierge	49
Chou fleur entier rôti Menthe, coriandre, crème de sésame et amandes torréfiées, sauce fromage blanc miel moutarde à l'ancienne	16
Patate douce rôtie XXL Grenade et coriandre, sauce fromage blanc miel moutarde à l'ancienne	16

NOS PLATS

Ceviche de thon Grenade et mangue, maïs, cébette, oignons rouges, vinaigrette citron miel	16
Ailes de Dinde laquées À notre sauce barbecue	16
Salade de poulpe au shaker Maïs, cébette, mangue, oignons rouges, vinaigrette citron miel	17
Poulet mariné aux épices Cuit avec une marinade fromage blanc et épices à Tandoori	16
Notre kebab d'agneau Effiloché d'agneau, pitas, tzatziki, salade, oignons rouges, harissa, sauce blanche	20
Paleron de bœuf «Label Rouge», cuisson basse température, jus réduit sauce fromage blanc miel moutarde à l'ancienne	20
Dahl Tarka Lentilles corail, carvi, lait de coco & coriandre fraîche	15

LES ACCOMPAGNEMENTS

Riz Basmati sauté Raisins, maïs, haricots rouges, cébette	8
Tchachouka Poivrons, oignons, tomates, olives de Kalamata, dés de féta	8
Salade mélangée Lupin, pickles d'oignon rouge, fruits de saison	7
Purée de patates douces Grenade, amandes torréfiées	8

NOS DESSERTS

Cheese cake coulis au choix - Fruits rouges - Fruits exotiques - Caramel beurre salé	8
Mousse au chocolat Avec crumble chocolat	
Soupe d'ananas, Passion & estragon	
Le bocal fruits rouges Sorbet mûre, coulis fruits rouges, Müesli & Chantilly vanille	
Le bocal fruits exotiques Sorbet mangue, coulis exotique, pailleté feuilletine, ananas poché, Chantilly vanille	
Le bocal vanille caramel Glace vanille caramel, caramel beurre salé, noix de pécan caramélisées, Chantilly vanille	
GLACES & SORBETS	1 boule 3 2 boules 5 3 boules 7
Parfums sur demande	