

SHAY BRUNCH

H O U M O U S Pois chiches épicés, huile d'olive	13
M O U T A B B A L D ' A U B E R G I N E Aubergines fumées, graines de grenade, huile d'olive	14
M O U H A M A R A Poivrons rouges rôtis, noix, mélasse de grenade	14
L A B N É Zaatar, huile d'olive	14
F I G U E S E T H A L L O U M I Labneh, noix, roquette sauvage, miel chaud, œuf six minutes	22
G R A V L A X D E S A U M O N Labné, zaatar, pistache, caviar mujjol, salsa de concombre	23
S A N D W I C H D U D É J E U N E R Halloumi, bacon, œuf au plat, laitue, tomate, batata	25
S H A K S H U K A Ragoût de tomates épicées, aubergines, sauce tarator, grenade mélasse, oeufs 65°C	23
O M E L E T T E S O U J O U K Tomate rôtie, saucisse de bœuf libanaise, labné épicé ranch, tahini	24
H A S H I S M A K A N E K Saucisse makanek, pommes de terre croustillantes, oignons caramélisés, œuf au plat, tahini aux herbes	25
B R O U I L L A G E T U R C Beurre d'alep, œufs brouillés, feta, salade orientale, chips de pita	22
B É N É D I C T I N E S H A W A R M A Oeufs à la coque, shawarma d'agneau, fromage suisse, halloumi, pignons de pin grenade, sauce hollandaise	24
B É N É D I C T I N E A U X C H A M P I G N O N S Oeufs à la coque, champignons sauvages, fromage suisse, avonlea, sumac, sauce hollandaise, huile d'alep, pain de campagne	24
L A T K E D E F A L A F E L Oeuf au soleil, latke falafel, labné, tarator, salade pivaz, shatta d'olive gravlax de saumon + 8\$	24
P O U L E T E T G A U F R E Poulet frit au babeurre, sauce d'Alep à l'érable, shatta, cornichons	24
C R O I S S A N T À L ' A V O C A T Avocat et labneh, roquette, halloumi, grenade	24
T A C O S À L ' A G N E A U Lamb shawarma, soft scrambled eggs, salsa matcha, corn tortilla	26
M I C U I T A U C H O C O L A T E T R I C O T T A Tahini à l'érable, cerises Amarena	24
C R Ê P E S B A K L A V A Crème de ricotta, crumble de baklava, pistache	20
P A R F A I T A U L A B N É Granola, pistache, graines de nigelle, baklava, baies	17