

LA RÉSIDENCE

Refugee FOOD FESTIVAL

Cette carte vous est proposée par les chefs du Refugee Food Festival :
Haitham Karajay, cuisinier syrien en résidence jusque décembre 2019,
Hamelmal Shfiarew & Raimot Tijani, en complicité avec Stéphane Jégo, chef
de l'Ami Jean et parrain du projet & Mohammad Elkhaldy.

POUR COMMENCER

Houmous • 6€

Crème de pois chiches, salade fattouch, servi avec pain pita

Caviar d'aubergine à la syrienne • 6€

Caviar d'aubergine, salade fattouch, servi avec pain pita

Mouhammara • 6€

Caviar de poivrons et noix, salade fattouch, servi avec pain pita

À PARTAGER... (OU PAS)

Duo de mezzés, houmous & caviar d'aubergine • 11€

Crème de pois chiches, caviar d'aubergine, salade fattouch, servi avec pain pita

Barquette de pommes de terre rôties marinées, sauce à l'ail • 4,5€

PLATS

Shawarma, salade fattouch • 11,5€

Poulet fermier mariné au yaourt et épices syriennes, herbes fraîches et légumes croquants,
garni dans un pain pita, accompagné de salade fattouch

+ barquette de pommes de terre marinées rôties • 15€

VEG Shawarma, salade fattouch • 11€

Champignons marinés au yaourt et épices syriennes, herbes fraîches et légumes croquants,
garni dans un pain pita, accompagné de salade fattouch

+ barquette de pommes de terre marinées rôties • 14,5€

Et aussi... les plats du moment ! Voir ardoise sur le comptoir

DESSERT

Riz au lait ♥ Par Stéphane Jégo • 5 €

Agrément de nougatine

Nos légumes sont amoureuxment fournis par Elise et Thierry Riant (Carrière sur Seine 78) et par le Zingam. Viande origine France. Ce menu est susceptible de contenir les allergènes suivants : noix, gluten, fruits secs, produits laitiers. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse.