

TAVLINE



ENTREES

Houmous Asli *- fait maison, avec tahina, pois-chiches entiers & cumin	9 €	Arayes de Galilée - pita grillée garnie au boeuf & à l'agneau, tehina épaisse, salade de tomate pimentée	20 €
Selek lavan **- betteraves rôties & labané maison, zaatar, condiment piment rouge	10 €	Hlaimi mehourav - Mélange du pêcheur, sauce tomate pimentée, fenouils, carottes rôties, amandes et yaourt	22 €
Choux-fleur rôti *- avec tahina, pistou & vinaigrette aux graines de tomate	10 €		
Patate douce rôtie *- napée de tahina, tomates râpées	10 €		
Beten Gav - saumon snacké à la Mloukhia, vinaigrette de miel, salsa d'herbes	12 €	Moelleux au chocolat de ima shula - cardamone, crème épaisse et pamplemousse	10 €
Krouv lavan - choux blanc rôti, vinaigrette au beurre de cacahuète, pickles de courgettes et yaourt au sumac	11 €	Malabi - flan libanais à l'eau de rose et pistaches	8 €
Assiette dégustation - des 4 entrées (*) (pour 2 personnes)	20 €	Mille feuille marocai - pâte filo, ricotta aux graines de coriandre, confit de kaki au fenouil, gelée de fleur d'oranger	11 €

DESSERTS



Crème de citron - au thym et vanille avec son crumble à la lavande	9 €
Mille feuille marocai - pâte filo, ricotta aux graines de coriandre, confit de kaki au fenouil, gelée de fleur d'oranger	11 €
Moelleux au chocolat de ima shula - cardamone, crème épaisse et pamplemousse	10 €
Malabi - flan libanais à l'eau de rose et pistaches	8 €

PLATS



Ktsitsot daguim - boulettes de poisson grillées aux herbes et épices marocaines sur lit de lentilles au yaourt et citron confit	19 €
Chakchouka adouma - oeufs mijotés dans une sauce tomate relevée & feta	19 €

Minimum de commande (/pers.):
entrée + plat ou plat + dessert



Suivez nous sur **FACEBOOK** TAVLINE et **INSTAGRAM** tavline25

Taxes et services compris, prix en euros T.T.C

En cas d'allergie, prévenez nous!

TAVLINE



BOISSONS

Coca / Coca Zero	4,5 €	Montagne St Emilion Chateau Maison Neuve 2014	7 €	30 €
½ Evian / ½ San Pellegrino	5 €	Cabernet Sauvignon Gamla Galilée (Israël)	8,5 €	45 €
Limonana maison - citron, menthe fraîche, miel	6 €			
Arabica / capuccino au crumble cacao	2,5 € 5 €	Bandol rosé Domaine Le Galantin 2017	7 €	40 €
Thé à la menthe fraîche + douceur	5 €	Bandol blanc Domaine Le Galantin 2017	7 €	40 €
Infusion fenouil + douceur	5 €	Chardonnay Blanc Gamla Haute Galilée (Israël)	8 €	40 €
Maccabee ou Goldstar, bière israélienne légère	7 €			
Cocktail Arak-nana ou Boukha-nana	11 €			

ÉPICES



Hell - cardamome verte. Utilisée partout en Orient et en Asie Mineure, parfumant plats mijotés et café « à la turque ».

Hawaij - mix yéménite (cardamome, cannelle, gingembre, muscade, girofle), rehaussant soupes, certains plats et le café.

Sumac - baie orientale dont la poudre, au goût citronné délicat, assaisonne salades et cuissons brèves.

Ras el hanout - combinaison de 15 épices, utilisé très largement en Afrique du Nord, en cuissons longues comme courtes.

Zaatar - cousin de l'origan, en feuilles ou en poudre mélangée au sumac et au sésame. Il parfume salades, houmous et fromages frais.

Mechaia - enveloppe de la noix de muscade, épice puissante avec une pointe d'amertume. Un fondamental de la cuisine marocaine (plats de viande).

Srhoug - purée de piments, ail & épices, condiment piquant accompagnant l'ensemble de la cuisine yéménite et israélienne. frais & fait maison!

Paprika fumé, Cumin, Curcumin - on les aime à toutes les sauces.



Suivez nous sur **FACEBOOK** TAVLINE et **INSTAGRAM** tavline25

Taxes et services compris , prix en euros T.T.C

En cas d'allergie , prévenez nous!