

# TAVLINE



## ENTREES

**Houmous Asli** \*- fait maison, 9 €  
avec tahina, pois-chiches entiers & cumin

**Selek lavan** \*- betteraves 10 €  
rôties & labané maison, zaatar, condiment piment rouge

**Choux-fleur rôti** \*- avec tahina, 10 €  
pistou & vinaigrette aux graines de tomate

**Patate douce rôtie** \*- napée de 10 €  
tahina, tomates râpées

**Beten Gav** - saumon snacké à la 12 €  
Mloukhia, vinaigrette de miel, salsa d'herbes

**Krouv lavan** - choux blanc 11 €  
rôti, vinaigrette au beurre de cacahuète, pickles de courgettes et yaourt au sumac

**Assiette dégustation** - des 4 20 €  
entrées (\*) (pour 2 personnes)

**Arayes de Galilée** - pita 20 €  
grillée garnie au boeuf & à l'agneau, tehina épaisse, salade de tomate pimentée

**Hlaimi mehourav** - Mélange du 22 €  
pêcheur, sauce tomate pimentée, fenouils, carottes rôties, amandes et yaourt

## DESSERTS



**Moelleux au chocolat de ima shula** - cardamone, crème épaisse 10 €  
et pamplemousse

**Malabi** - flan libanais à l'eau 8 €  
de rose et pistaches

**Mille feuille marocaï** - pâte filo, 11 €  
ricotta aux graines de coriandre, confit de kaki au fenouil, gelée de fleur d'oranger

**Crème de citron** - au thym et 9 €  
vanille avec son crumble à la lavande

## PLATS



**Ktsitsot daguim** - boulettes 19 €  
de poisson grillées aux herbes et épices marocaines sur lit de lentilles au yaourt et citron confit

**Chakchouka adouma** - oeufs 19 €  
mijotés dans une sauce tomate relevée & feta

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



TAVLINE

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<br>Chateau Maison Neuve 2014 | 7 € 30 €   |
| ½ Evian / ½ San Pellegrino                        | 5 €       | Cabernet Sauvignon Gamla<br>Galilée (Israël)     | 8,5 € 45 € |
| Limonana maison - citron, menthe<br>fraîche, miel | 6 €       | Bandol rosé Domaine Le<br>Galantin 2017          | 7 € 40 €   |
| Arabica / capuccino au crumble<br>cacao           | 2,5 € 5 € | Bandol blanc Domaine Le<br>Galantin 2017         | 7 € 40€    |
| Thé à la menthe fraîche + douceur                 | 5 €       | Chardonnay Blanc Gamla<br>Haute Galilée (Israël) | 8 € 40 €   |
| Infusion fenouil + douceur                        | 5 €       |  |            |
| Maccabee ou Goldstar, bière<br>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 fume, Cumin, Curcumin** - on les aime à toutes les sauces.



TAVLINE

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

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

En cas d'allergie , prévenez nous!