

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

Kricha tel avivit - poireaux 11 €
rôties aux épices infusées, féta fumée, crème d'oignons à la Goldstar

Gravelax marocai - Saumon aux 12 €
épices et herbes sur pain maison marocain, salade de fenouils et oranges au safran

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

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



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

Sardin atouf - sardines 22 €
grillées enroulées à la feuille de vigne, mijoté d'haricots coco aux épices et sauce bouillabaisse de kobi

DESSERTS



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

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

Knafeh patouah - Croustillant 11 €
de cheveux d'anges, crème de pistaches, figues fraîches, huile d'olive et miel de Yaffo

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

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 €
½ Evian / ½ San Pellegrino	5 €
Limonana maison - citron, menthe fraîche, miel	6 €
Arabica / capuccino à la halva	2,5 € 5 €
Thé à la menthe fraîche + douceur	5 €
Infusion fenouil + douceur	5 €
Maccabee ou Goldstar, bière israélienne légère	7 €
Cocktail Araknana ou Boukhanana ou Sababa Passion	11 €



Montagne St Emilion Chateau Maison Neuve 2014	7 €	30 €
Cabernet Sauvignon Gamla Galilée (Israël)	8,5 €	45 €
Bandol rosé Domaine Le Galantin 2017	7 €	40 €
Bandol blanc Domaine Le Galantin 2017	7 €	40€
Chardonnay Blanc Gamla Haute Galilée (Israël)	8 €	40 €

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!