

Bricks N°1 Thon, câpre, citron confit, olive, oignon rouge, œuf mollet, citron jaune **8 €**

Bricks N°2  Pomme de terre écrasée, olive, harissa, câpre, citron jaune **8 €**

Bricks N°3 Viande hachée de bœuf épicée, pomme de terre, citron jaune **8 €**

LES BOWLS*

**Tous nos bowls sont servis avec graine de semoule ou quinoa rouge ou riz tunisien*

Djerba-Bowl Tartare de daurade, olive, écrasé de carotte, caviar de courgette, tahina à l'aubergine, hummus vert à la coriandre **15,5 €**

Sidi Bowl Saïd Pois chiches fondants, paprika, oignons caramélisés, choux rouge pickles, choux fleur cru râpé, aubergine frite, hummus vert à la coriandre, œuf coulant **15,5 €**

AbitBow Keftas de bœuf, poireau rôti, crème de sésame au paprika, choux rouge pickles, oignons caramélisés, huile d'olive **15,5 €**

***EXTRAS : ŒUF +1€ / THON +4€**

BOISSONS FROIDES

Coca Cola / Coca Cola Zero 33cl **4,5 €**
Boga Lime 33cl / **Boga Cidre** 33cl **4,5 €**
Badoit Rouge 33cl **4,5 €**
Evian / Badoit 1L **7 €**

JUS PRESSÉS MAISON

Jaune Détox 25cl
Orange, ananas, citron, gingembre **8 €**

Vert Détox 25cl
Concombre, pomme, céleri, citron **8 €**

Citronnade Fleur d'Oranger 25cl **6 €**

HEALTHY SHOTS

Miel, gingembre, citron 5cl **4 €**

BIÈRES

25cl / 50cl
Peroni (pression) **5 € / 8 €**
Mabrouk (pression) **4,5 € / 7 €**
Celtia Tunisienne 25cl **6 €**

THÈS / CAFÉS

Thé chaud à la menthe fraîche **4 €**

Thé glacé citron menthe **6 €**

Infusion Mabrouk (froide ou chaude) **6 €**
Miel, jus de citron, gingembre, menthe fraîche

Café expresso / décaféiné **2,5 €**

Café crème / noisette **3 €**

Cappuccino **4 €**

KEMIAS

Mechouia Poivrons tricolores, tomate, piment, ail, oignon, cumin confits au four, œuf coulant **7 €**

Oumek Houria Thon, écrasé de carotte, câpre, olive, huile d'olive, fleur de sel **8 €**

Salade de Fenouil 
Amandes torréfiées, cumin, huile d'olive, citron jaune, menthe fraîche **5 €**

PAIN CHAUD MATLOUH A LA SEMOULE +2,5€

LES INCONTOURNABLES

La fameuse Pkaila Paleron de bœuf fondant, épinard, haricot blanc, amande grillée servis avec graine de couscous ou riz tunisien **20 €**

Carpaccio de Daurade Radis rose pickles, caviar de courgette, zeste de citron jaune, amande torréfiée, fenouil **14,5 €**

Couscous aux 7 épices 
Légumes de saison et pois chiches dans leur bouillon chaud servis avec graine de couscous ou riz tunisien **12,5 €**

MERGUBZ +4€ / KEFTA DE BŒUF +4€ / PALERON DE BŒUF FONDANT +4,5€

Couscous Royal
Merguez, Paleron et Kefta de bœuf avec leurs légumes de saison et pois chiches servis avec graines de couscous ou riz tunisien **21,5 €**

Kamounia
Ragoût tunisien de bœuf, curcuma, tomate, harissa, piment, cumin, oignons rouges, graine de couscous ou riz tunisien **18,5 €**

COCKTAILS CRÉATIONS

L'Orange du Marchand Gin, Martini blanc, Fernet Branca, sirop de thé à l'orange, menthe, citron vert, Perrier **12 €**

Yasmine Boukha, Prosecco, sirop de rose, purée de litchi, citron vert, bitter **12 €**

Habibi Vodka, liqueur d'abricot, liqueur de thym, citron vert, Absinthe bitter **12 €**

Le Mendant de l'Amour Rhum brun, Noix de St Jean, sirop de datte, citron vert **12 €**

Traversée du Désert Tequila, piment rouge, concombre, citron vert, miel **12 €**

Le Tunis Rhum Havana Club, ginger, ananas, orange, sirop d'orgeat, citron vert **12 €**

COCKTAILS CLASSIQUES

Les Mules Alcool au choix (vodka, rhum, gin), citron vert, ginger frais, bitter **11 €**

Mabrouk Spritz Aperol infusé Fleur d'Oranger, Prosecco, eau gazeuse **11 €**

CUISINE TUNISIENNE ☎ 01 48 42 22 16

 **MABROUK PUBLIC** — code : 55555555

Boutargue Memmi
Œufs de mulet salés, citron jaune **11 €**

Assiette Tunisienne Oumek houria, mechouia, caviar de courgette, fenouil **14 €**

Traditionnel Lablabi Soupe de pois chiche, thon, câpre, olive, harissa, cumin, coriandre, œuf coulant **13 €**

CASSE-CROÛTES

N°1 Tune Pain tunisien toasté, thon, câpre, pomme de terre, olive, oignon rouge, harissa, mechouia, œuf mollet, carotte écrasée **12,5 €**

N°2 Veggie  Pain tunisien toasté, hummus vert à la coriandre, tomate confite au four, aubergine frite, choux fleur cru râpé, graines de courge torréfiées **12,5 €**

N°3 Kefta Pain tunisien toasté, keftas de bœuf, poireau rôti, crème de sésame au paprika, choux rouge pickles, oignons caramélisés **15,5 €**

DESSERTS

Bambalouni  Beignet traditionnel tunisien, sucre et confiture d'orange amer **5 €**

Sabayon Crème glacée tunisienne, citron vert, menthe fraîche **8 €**

1001 Feuilles Feuilles de briks croustillantes mousse de lait à la fleur d'oranger, suprêmes d'orange, amandes torréfiées, cannelle **8 €**

Harissa Pistache Gâteau de semoule, aux amandes, pâte de pistache, zeste de citron vert **9 €**

VINS / SPIRITUEUX

ROUGE 12,5cl / 50cl / 75cl

Chateau Mornag

Grand Vin de Tunisie **5 € / 18 € / 29 €**

Jour et Nuit (Tunisien) **7 € / 24 € / 35 €**

Grave (France)

Les Tourelles de St Robert **5 € / 18 € / 29 €**

BLANC

Chardonnay (France)

Domaine du Cleray **5 € / 18 € / 29 €**

Viognier (Vin sec, France)

Domaine de la Baume **5 € / 18 € / 29 €**

Jour et Nuit (Tunisien) **7 € / 24 € / 35 €**

ROSE

Jour et Nuit (Tunisien) **7 € / 24 € / 35 €**

Côtes de Provence

Château La Galinière **6 € / 21 € / 32 €**

Vin Corse

Domaine Gaspa d'Oru **4,5 € / 18 € / 28 €**

PROSECCO Domaine GOTO **7 € / - / 35 €**

BOUKHA BOKOBSA Cuvée Prestige 10cl **18 €**

RICARD 2cl **5 €**

WHISKY NIKKA Whisky Japonais 5cl **15 €**

 **Vegan**

Prix nets / Service compris / Chèque non-accepté / Liste des allergènes disponible

MABROUK 44 RUE RENAISSANCE 75003 PARIS

مابروك

