



**5 Rue Joseph Quaranta
83990 Saint-Tropez**



+33(0)6 31 91 11 81



contact@beytikitchen.com



@beyti_kitchen



Menu

Menu

NOS MEZZE FROIDS

OUR COLD MEZZE

Houmous pignon 🌶️ 17.00 €
Crème de pois chiche, pignons grillés, huile d'olive, chilli
Chickpea cream, grilled pine nuts, olive oil, chilli

Houmous 13.00 €
Crème de pois chiche, sésame, citron, huile d'olive
Chickpea cream, sesame, lemon, olive oil

Houmous Betterave 14.00 €
Purée de betterave, sésames
Beetroot puree, sesame

Houmous Truffe 18.00 €
Crème de pois chiche, truffe fraîche
Chickpea cream, fresh truffle

Moutabal 13.00 €
Aubergines fumées, citron, sésames, grenade, huile d'olive
Smoked eggplant, lemon, sesame, pomegranate, olive oil

Mouhammara 15.00 €
Purée de poivrons et noix
Pepper and walnut puree

Labneh 13.00 €
Fromage blanc égoutté, huile d'olive
Strained yogurt cheese, olive oil

Poivrons marinés 15.00 €
Poivrons, ail, huile d'olive
Peppers, garlic, olive oil

Yaourt concombre 12.00 €
Yogurt, cucumber

NOS SALADES

OUR SALAD

Fattouche 15.00 €
Salade mixte, zaatar, grenade, citron, pains grillés libanais, huile d'olive
Mixed salad, zaatar, pomegranate, lemon, grilled Lebanese bread, olive oil

Taboulé 14.00 €
Persil, tomate, menthe, cébette, boulghour, huile d'olive, citron
Parsley, tomato, mint, spring onion, bulgur, olive oil, lemon

Salade de pois chiches et feta 16.00 €
Pois chiches frais, feta, cumin, sumac, oignon, tomate, concombre, coriandre.
Fresh chickpeas, feta, cumin, sumac, onion, tomato, cucumber, cilantro

NOS MEZZE CHAUDS

OUR HOT MEZZE

Sambousek viande 4pcs 16.00 €
Feuilleté farci à la viande de boeuf et d'agneau
Pastry filled with beef and lamb meat

Rikakat fromage 4pcs 🌿 16.00 €
Feuilleté au fromage
Cheese puff pastry

Fatayer 4pcs 🌿 16.00 €
Feuilleté aux épinards, citron
Spinach pastry, lemon

Kebbeh 4pcs 17.00 €
Boules de boulghour à la viande, pignon
Bulgur balls with meat, pine nuts

Feta au four 🌿 17.00 €
Feta grillée au four, miel, zaatar, huile d'olive
Grilled feta, honey, zaatar, olive oil

Houmous viande 18.00 €
Crème de pois chiche, viande de boeuf grillée
Chickpea cream, grilled beef

Houmous shawarma 17.00 €
Crème de pois chiche, viande de shawarma grillée
Chickpea cream, grilled shawarma meat

Halloumi grillé 🌿 18.00 €
Fromage de brebis grillé, zaatar, menthe fraîche, huile d'olive
Grilled sheep's cheese, zaatar, fresh mint, olive oil

Ailes de poulet provençales 17.00 €
Ailes de poulet, coriandre ail et citron
Chicken wings, coriander, garlic and lemon

Soujouk 🌶️ 20.00 €
Saucisse de boeuf épicée au four, tomates, oignons
Spiced beef sausage baked, tomatoes, onions

Foie de volaille 16.00 €
Foie de volaille, mélasse de grenade, ail, pignons
Chicken liver, pomegranate molasses, garlic, pine nuts

Falafel 4pcs 🌿 15.00 €
Boules de pois chiche, sésame, sauce tahini, coriandre et multiples épices
Chickpea balls, sesame, tahini sauce, coriander, and multiple spices

Batata harra 🌿 12.00 €
Dés de pommes de terre épicées à l'ail et coriandre
Spicy diced potatoes with garlic and coriander

Harayes Lahmé 16.00 €
Viande de kafta cuite dans du pain libanais
Kafta meat cooked in Lebanese bread



Plat végétarien



Plat piquant

NOS GRILLADES

OUR GRILLS

Brochette Kefta 22.00 €
Mélange de bœuf et d'agneau haché, cornichons libanais, persil, oignons
Mix of ground beef and lamb, Lebanese pickles, parsley, onions

Brochette Boeuf 25.00 €
Boeuf mariné, cornichons libanais, tomates, oignons
Marinated beef, Lebanese pickles, tomatoes, onions

Côtelette d'agneau 27.00 €
Côtelette d'agneau mariné, cornichons libanais, tomates, oignons
Marinated lamb chop, Lebanese pickles, tomatoes, onions

Shawarma poulet 23.00 €
Cuisse de Poulet désossé mariné, cuite à la broche, cornichons libanais, oignons, sauce à l'ail maison
Marinated boneless chicken leg, cooked on the spit, Lebanese pickles, onions, homemade garlic sauce

Brochette Tawouk 25.00 €
Blanc de poulet mariné, cornichons libanais, oignons, sauce à l'ail maison
Marinated chicken breast, Lebanese pickles, onions, homemade garlic sauce

Assiette mixte grillée 29.00 €
Brochette kefta, brochette de bœuf, brochette de taouk, cornichons libanais, tomates, oignons
Kefta skewer, beef skewer, taouk skewer, Lebanese pickles, tomatoes, onions

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

Batata harra 🌶️ 8.00 €
Spicy potatoes

Sucrine 8.00 €
Little gem lettuce

Riz vermicelle 8.00 €
Vermicelli rice

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Mouhalabieh 11.00 €
Flan à la fleur d'oranger
Orange blossom flan

Baklava glace vanille 15.00 €
Feuilleté pistache, sirop de fleur d'oranger, boule de glace vanille
Pistachio pastry, orange blossom syrup, scoop of vanilla ice cream

BEYTI SUR MER

BEYTI ON SEA

Dos de cabillaud au zaatar 27.00 €
Dos de cabillaud cuit à la plancha, pignons, tomates, sauce tahini
Cod fillet grilled on the plancha, zaatar, arugula, tomatoes, tahini sauce.

Fillet de bar Harra 🌶️ 28.00 €
Filet de bar, sauce tarator relevée, persil et pignons grillés.
Sea bass fillet, spicy tarator sauce, parsley, grilled pine nuts.

Poêlée de crevettes à la libanaise 🌶️ 22.00 €
Crevettes, grenade, coriandre, zaatar
Shrimps, pomegranate, coriander, zaatar

Houmous poulpe grillé 22.00 €
Crème de pois chiches et poulpe grillé aux saveurs libanaises
Chickpea cream with Lebanese-style grilled octopus

CÔTÉ CRU

RAW SIDES

Selon disponibilité

Kafta nayeh
Agneau & bœuf hachés
persil, oignons, épices

Kebbeh nayeh
Agneau haché, boulgour
oignons, menthe fraîche, épices

Frites maison 8.00 €
Homemade fries

Frites au Zaatar 8.50 €
Zaatar fries

Linguine au citron et au zaatar 10.00 €
Lemon and zaatar linguine

Mousse au chocolat végane 11.00 €
Faite maison & végane
Homemade vegan chocolate mousse

Biscuit au chocolat, glace coco 12.00 €
Chocolate cookie with coconut ice cream

Coupe de glace au choix la boule 3.00 €
Scoop of ice cream of your choice

Menu DÉCOUVERTE

DISCOVERY Menu

*Minimum 2 personnes**

Minimum 2 people

Découvrez l'authenticité de nos saveurs avec le Menu Découverte. Ce menu est conçu pour éveiller vos papilles, avec un assortiment des meilleures spécialités de la maison.

Discover the authenticity of our flavors with the Discovery Menu. This menu is designed to awaken your taste buds with a selection of the house's best specialties.

Les entrées - Starters

Un assortiment de nos meilleurs mezze froids & chauds
An assortment of our best cold and hot mezzes

Les plats - Main Courses

Nos grillades phares et leurs accompagnements
Our signature grilled meats with their side dishes

60.00 €/pers

Beyti
Kitchen

Menu

ENFANT

KIDS Menu

La boisson - Drink

Un sirop au choix
One syrup drink of your choice

Le plat - Dish

Une brochette de tawouk OU une brochette de kefta
One chicken tawouk skewer OR one kefta skewer

L'accompagnement - Side

Riz vermicelle OU frites maison
Vermicelli rice OR homemade fries

Le dessert - Dessert

Une boule de glace au choix
One scoop of ice cream of your choice

17.00 €

Beyti
Kitchen

Menu du midi



Menu

du midi

STREET FOOD SIDE

Wrap falafel 14.00 €

Boules de pois chiche, salade, tomates, radis, menthe fraîche, kabis, sauce tahini maison
Chickpea balls, salad, tomatoes, radish, fresh mint, pickles, homemade tahini sauce

Wrap kafta 15.00 €

Mélange bœuf et agneau haché, houmous, tomates, radis, kabis, oignons, sumac, frites maison
Mix of ground beef and lamb, hummus, tomatoes, radish, pickles, onions, sumac, homemade fries

Wrap tawouk 15.00 €

Blanc de poulet mariné au citron, salade, kabis, menthe fraîche, sauce à l'ail maison
Lemon-marinated chicken breast, salad, pickles, fresh mint, homemade garlic sauce

Wrap soujouk 15.00 €

Saucisse de bœuf épicée, salade, tomates, kabis, menthe fraîche, sauce à l'ail maison
Spiced beef sausage, salad, tomatoes, pickles, fresh mint, homemade garlic sauce

Wrap shawarma poulet 15.00 €

Cuisses de poulet mariné, cuit à la broche, kabis, menthe fraîche, salade, sauce à l'ail maison
Rotisserie marinated chicken thighs, pickles, fresh mint, garlic sauce

Kellage 15.00 €

Fromage halloumi fondu dans le pain libanais, menthe fraîche, zaatar, huile d'olive
Melted halloumi cheese in Lebanese bread, fresh mint, zaatar, olive oil

Manouché zaatar 9.00 €

Pains plats, mélange de thym, sésame, huile d'olive
Flatbread, mix of thyme, sesame, olive oil

Manouché fromage 11.00 €

Pains plats, mélange de fromages libanais, mozzarella
Flatbread, mix of Lebanese cheese, mozzarella

Manouché mixte 11.00 €

Pains plats, mélange de fromages, mélange de thym, sésame
Flatbread, mix of cheeses, mix of thyme, sesame

HEALTHY SIDE

Bowl tawouk 18.00 €

Salade fattouche ou taboulé, houmous, brochette de poulet mariné, pain libanais grillé au zaatar, sauce à l'ail maison
Fattoush or tabbouleh salad, hummus, marinated chicken skewer, Lebanese bread grilled, zaatar, garlic sauce

Bowl falafel 17.00 €

Salade fattouche ou taboulé, moutabal, boule de pois chiche aux multiples épices, pain libanais grillé au zaatar, sauce tahini
Fattoush or tabbouleh salad, moutabal, chickpea balls multiple spices, Lebanese bread grilled, zaatar, tahini sauce

Bowl kafta 18.00 €

Salade fattouche ou taboulé, houmous, brochette de bœuf et d'agneau hachés, pain libanais grillé au zaatar
Fattoush or tabbouleh salad, hummus, skewer of ground beef and lamb, Lebanese bread grilled with zaatar

Bowl boeuf 19.00 €

Salade fattouche ou taboulé, houmous, brochette de boeuf mariné, pain libanais grillé au zaatar
Fattoush or tabbouleh salad, hummus, marinated beef skewer, Lebanese bread grilled with zaatar

Bowl mixte 23.00 €

Salade fattouche ou taboulé, houmous, brochettes de boeuf, taouk et kafta, pain libanais grillé au zaatar
Fattoush or tabbouleh salad, hummus, skewers of beef, chicken taouk, and kofta, Lebanese bread grilled with zaatar

FORMULE DU MIDI

Assiette découverte

+

Dessert

25.00 €

Beyti
Kitchen