

YA BAYTÉ

by Hébé

MÉZAS

Tabboulé v	persil, tomates, oignons	6,5
Hommos v sg	pois chiches, citron, tahiné	6,5
Hommos chawarma sg	hommos avec chawarma bœuf, pignons de pins	9,5
Mtabbal v sg	caviar d'aubergines grillées, citron, tahiné	7
Loubié bizeit v sg	Haricots verts plats, tomates, ail, oignons	7
Labné vg	fromage au lait de vache fermenté, zaatar	6
Fatayir banadoura*(2p) vg	chaussons de tomates, persil, oignons, citron	4
Batata* piquante ou pas v sg	pomme de terre, coriandre, ail, piment ou pas	6
Mhammara v	crème de poivrons rouges, noix, mélasse de grenade	7,5
Ailes de poulet (6p) sg	coriandre, ail, citron	6
Kébbé (3p)	boulettes de bœuf et d'agneau au boulgour, oignons, pignons de pin	6

MASHÉWÉS au charbon de bois et fritures, pain fait maison

	sandwich	formule sandwich	Plat mashéwés
Falafel, tomates, pickles de navets, persil, radis, salade, tarator* v	6,5	12	13
Choux-fleurs et aubergines frits, persil-oignons-sumac, tomates, sauce fatté v	7,5	13	14
Halloum, labné, concombre, tomates, olives, menthe, zaatar	8	14	
Taouk de blanc de poulet, pickles de concombre, coleslaw, crème d'ail	8,5	14	15,5
Chawarma poulet, salade, batata*, kabis*, sauce ya bayté	7,5	13	15
Chawarma bœuf, tomates, persil-oignons-sumac, kabis*, tarator*	9	14,5	16
Agneau meshwé, persil-oignons-sumac, oignons grillés, sauce harissa verte	9,5	15	16,5
Kafta d'agneau, hommos, tomates, persil-oignons-sumac	9,5	15	16,5
Kafta de poisson, choux-fleurs, sauce tajine	9	14,5	16
Soujouk de saucisse de bœuf épicée, tomates grillées, salade, sauce au yaourt	9,5	15	16,5
Grillades mixtes (taouk, kafta agneau, kafta poisson)			20

FORMULE

Formule sandwich	1 sandwich + 1 accompagnement** ou dessert + 1 boisson non alcoolisée	
Plat mashéwés	plat, avec un accompagnement** au choix	
Formule mézas pour 2	7 mézas au choix	37
Formule mashéwés pour 2	2 plats + 2 mézas + 2 desserts	47
Formule poulet grillé	demi-poulet + 1 accompagnement + 1 batata harra	15,5
	poulet entier + 2 accompagnements + 1 batata harra	24

**Accompagnement : tabboulé ou hommos ou mtabbal

Supplément sauce 1€, supplément kabis 2€

DESSERTS

Haytaliyé vg sg	flan à la fleur d'oranger, orange sanguine	3,5
Chocolat vg sg	ganache, pois chiches croquants, barbe à papa	5
Maamoul mad v	gâteau à base de semoule, dattes	4,5

BOISSONS

Bière 33 cl		4
Arak 20 cl		17
Coca, Coca sans sucre, Ice Tea 33 cl		3
Jus (orange, pomme) 25cl, Orangina 33 cl		3,5
Évian 33 cl		2,5
Perrier 33 cl		3
Café, café long, café noisette, thé, tisane		2,5
Double expresso		4,5

v : vegan vg : végétarien sg : sans gluten

La liste des allergènes est disponible sur demande.

* Pour les ambitieux

Tarator : sauce à base de crème de sésame

Banadoura : tomate

Batata : pomme de terre

Kabis : pickles

Prix en euros, taxes et service compris.

**YA
BAYTÉ**
by Hébé

« Bayté » veut dire 'ma maison' en libanais. « Ya Bayté » est une expression populaire affective utilisée spécifiquement à Beit Chabab, l'un des plus grands et plus beaux villages du Liban dont Imad est originaire. Beit Chabab est aussi l'unique centre de production de cloches artisanales au Moyen-Orient. On s'adresse à une personne en l'appelant « ya bayté » pour lui montrer toute l'affection et toute la tendresse qu'on a pour elle.