# närenj

## orange amère

## Entrées

- **Houmus-Chawrma** (pois chiche), agneau. **(*Suppl. 1€*)**
- **Kebeh & Muhamara** caviar de poivrons, cumin, noix. **(*Suppl. 1€*)**
- **Yalangi Keredess** feuille de vignes farci, crevette basse temp.
- **Makanek** saucisse de veau. (*Selon la disponibilité*)
- **Baba Ghanouj**, aubergine brulée, citron, tomate (vegan).
- **Moutabal** caviar d'aubergine fumé (veg)
- **Zahra bil tahineh** choux fleur, sauce tahineh cumin, (veg)

## Plats

- ***Kousa bil Laban*** *courgette grillée bœuf confit, yaourt cuit.*
- ***Kharoof bil Karaz*** *Kefta d'agneau à la cerise d'orleans, cannelle.* **(*Suppl. 1€*)**
- ***Falafel***, *houmus, sauce tahineh, salade* (**végan**)

## Desserts

- **Narenjettes** douceur autour de trois fromages.
- **Riz Bil Halib** Crème de riz, pistache grillée, fleur d'oranger.
- **Warbat bil Ashta** pâte à filo crème maison
- **Bouza** Glace de Damas maison à la farine d'Orchidée
- **Halawa** de sésame, mollasses de karoub, pistache (**végan**)

**Menu 33€ par personne**

Plat / Dessert "+20 minutes"

**Menu 34€ par personne**

2 mézés / Plat

**Menu 36€ par personne**

2 mézés / Plat / Dessert

**La liste des allergènes est disponible sur demande,**
**n'hésitez pas à nous faire part de votre allergie avant de commander**