



CAFÉ CHEZ TÊTA



CAFÉ LIBANAIS

RÉGULIER OU CARDAMOME

3.50

LATTE SIGNATURE

LATTE À LA CARDAMOME

5.00

LATTE À LA ROSE

5.50

LATTE À LA HALVA

5.50



GÂTEAUX DE TÊTA

SFOUF 3.90
gâteau végétalien au curcuma

CAROUBE 3.90
gâteau végétalien à la mélasse de caroube

BROWNIES HALVA 5.20
chocolat, crème de graines de sésame, pistaches

GÂTEAU ROSE ET PISTACHES 5.20

CAFÉS

	8 oz	10 oz
CAFÉ FILTRE	-	3.00
ESPRESSO ALLONGÉ AMERICANO	3.50	
AJOUT DE LAIT	0.50	
CORTADO	4.28	-
FLAT WHITE	4.55	-
LATTE	4.55	4.80
CAPPUCCINO	4.55	-
MOCHA	-	5.00
CHOCOLAT CHAUD	-	5.00
THÉ	-	4.00
CHAÏ LATTE	-	5.00
BOISSON D'AVOINE	0.65	DÉCAF 0.50



SALADES

FATTOUCHE 12.50
mélange de verdure, tomates, radis, concombres, menthe, oignon vert, pomme grenade, chips de zaatar, vinaigrette de teta

TABOULÉ 11.00
persil, tomates, oignons, blé concassé, huile d'olive, jus de citron

SALADE DE BETTERAVES 13.45
betterave, labné, pomme grenade, quinoa, graines de tournesol, vinaigrette de teta



MANOUCHÉS

pain plat maison cuit dans le four traditionnel libanais

ZAATAR 5.00
mélange de thym libanais avec sumac, graines de sésame extra labné +1.50

FROMAGE 8.56
mélange de 5 fromages

MOITIÉ FROMAGE, MOITIÉ ZAATAR 8.56

KÉCHEK 8.56
mélange de yogourt déshydraté, tomates, oignons

FALAFEL DE TÊTA 12.00
mélange maison de pois chiches et coriandre étalé sur la pâte, garni de tomates, cornichons, radis, menthe, persil, sauce tahini

HALLOUMI BACON 12.50
halloumi, tranches de bacon, tomates, mayonnaise

KAFTA DE TÊTA 13.50
mélange d'agneau et de veau avec persil, oignons, garni de hummous, tomates, cornichons, sumac

SOUJOUK DE TÊTA 14.25
bœuf haché avec un mélange d'épices garni de fromages, tomates, cornichons, mayonnaise

KAFTA FROMAGE AÏOLI TOMATES 14.25

LAHEM BI AJIN 9.89
agneau haché, tomates, poivrons, persil

POULET ET FROMAGE 13.50
poulet mariné au thym avec notre mélange de fromages, tomates, cornichons, aioli, sumac

AJOUT: CONCOMBRE, TOMATE, OU MENTHE 0.50

ASSIETTE DE TÊTA + 9.00
complète ta manouché avec une petite fattouche et trempette de ton choix



TREMPETTES

servies avec des craquelins au zaatar

HUMMOUS 9.00
purée de pois chiches

BABA GHANOUJ 9.50
aubergines rôties, tahini, jus de citron

LABNÉ 9.00
yogourt égoutté, comme celui de teta

MUHAMMARA 9.78
purée de poivrons rouges et noix de grenoble

AJOUT PAIN CHAUD 2.50

PORTION DE LÉGUMES -POUR 1 PERSONNE- 3.00