eila

Les entrées

(Nos entrées sont généreuses et idéales à partager)

SALADE FATTOUCH 19
laitue, pomme grenade, poivron, concombre, tomate, sumac, crouton de pita

HUMMUS 14
pois chiche, tahini, huile d'olive

BABA GANOUJ 14
aubergine fumée, tahini, yaourt

MOUHAMMARA 15
poivron rouge, noix de Grenoble, épices, mélasse de grenade

FEUILLETÉ DE FROMAGE 12
fromage baladi, miel

KNAFEH 12
fromage fondant, kadaïf croustillant, sirop au miel

BAKLAVA 12
pâte filo croustillante, pistaches, sirop au miel

KEBBÉ FRIT 16
filet mignon de boeuf, agneau, pistache, bleuet, fromage de chèvre, noix de Grenoble, caramel de pomme grenade, labneh

CHOU-FLEUR 18
chou-fleur grillé, tahini, pomme grenade

SALADE EILA 21
roquette, pastèque, tomate cerise, olive, halloumi grillé

YALANGI 16
feuille de vigne farcie au riz citronné, labneh

CALAMAR ÉPICÉ 18
calamar frit épicée, mayonnaise aux herbes

EXTRAS

poulet	10
halloumi	10
frites de zaatar	7
pain zaatar	6
feuille de vigne	4

Menu midi

(soupe ou salade en entrée)

CREVETTES GRILLÉES 28
crevettes, marinara, légumes grillés

CARBONARA AU POULET 26
bacon, oeuf, tagliatelle, parmesan

TAGLIATELLE AU SAUMON 26
saumon, pesto de basilic, parmesan

SHISH TAOUK 25
poulet, labneh à l'ail, pomme de terre, salade de chou rouge, pain naan grillé

SHAWARMA 27
filet mignon, agneau, hummus, pain naan grillé

ENTRE CÔTE AAA 10OZ 40
roquette, pastèque, tomate cerise, olive, halloumi grillé

LOUP DE MER 31
légumes sautés, baba ghanouj, tahini

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 23
hummus, falafel, fattouch, feuille de vigne

Produit laitier · Gluten · Sésame · Noix

Veuillez aviser votre serveur de vos allergies et intolérances

eila

Starters

(Our starters are generous and ideal for sharing)

FATTOUSH SALAD 19
lettuce, pomegranate, bell pepper, cucumber, tomato, sumac, pita croutons

HUMMUS 14
chickpeas, tahini, olive oil

BABA GANOUSH 14
smoked eggplant, tahini, yogurt

MUHAMMARA 15
red pepper, walnuts, spices, pomegranate molasses

CHEESE PUFF PASTRY 12
baladi cheese, honey

KNAFEH 12
melted cheese, crispy kataifi, honey syrup

BAKLAVA 12
crispy phyllo pastry, pistachios, honey syrup

FRIED KIBBEH 16
beef tenderloin, lamb, pistachio, blueberry, goat cheese, walnuts, pomegranate caramel, labneh

GRILLED CAULIFLOWER 18
grilled cauliflower, tahini, pomegranate

EILA SALAD 21
arugula, watermelon, cherry tomato, olives, grilled halloumi

YALANJI 16
grape leaf stuffed with lemon rice, labneh

SPICY CALAMARI 18
spicy fried calamari, herb mayonnaise

EXTRAS

chicken	10
halloumi	10
zaatar fries	7
zaatar bread	6
grape leaf	4

Lunch menu

(soup or salad to start)

GRILLED SHRIMP 28
shrimp, marinara, grilled vegetables

CHICKEN CARBONARA 26
bacon, egg, tagliatelle, parmesan

SALMON TAGLIATELLE 26
salmon, basil pesto, parmesan

SHISH TAOUK 25
chicken, garlic labneh, potato, red cabbage slaw, grilled naan bread

SHAWARMA 27
tenderloin, lamb, hummus, grilled naan bread

AAA RIBEYE 10 OZ 40
arugula, watermelon, cherry tomato, olives, grilled halloumi

SEA BASS 31
sautéed vegetables, baba ghanouj, tahini

VEGETARIAN PLATTER 23
hummus, falafel, fattoush, grape leaf

Dairy Gluten Sesame Nuts
Please inform your server of any allergies or intolerances