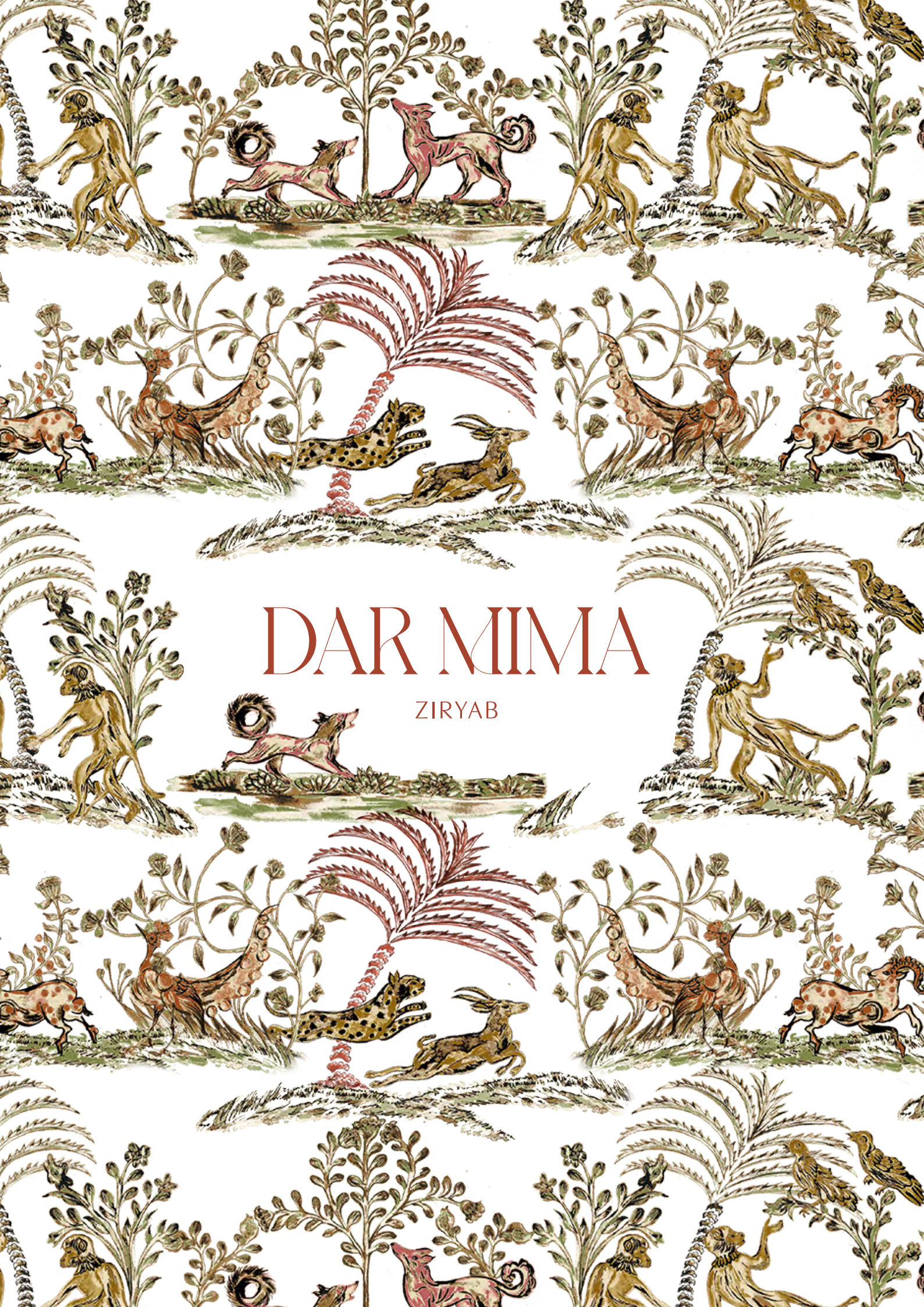




DAR MIMA

ZIRYAB

Mezze

MECHOUIA <i>Marinated bell pepper</i>	10	TABOULÉ LIBANAIS <i>Lebanese tabbouleh</i>	12
MAN'OUCHÉ <i>Lebanese pizza with spices</i>	10	SALADE FATTOUCHE <i>Fattoush salad, fresh greens, sumac</i>	16
BABA GANOUSH <i>Crushed eggplants and olive oil</i>	14	SALADE ZAALOUK, AUBERGINES, TOMATES RÔTIES <i>Zaalouk salad, eggplants, roasted tomatoes</i>	14
HOUMOUS <i>Hummus</i>	14	SALADE MAROCAINE <i>Moroccan salad</i>	12
TZATZIKI <i>Chopped cucumber, greek yogurt, fresh mint</i>	10	MERGUEZ, TOMATES, OIGNONS CONFITS <i>Spicy sausage, tomatoes, candied onions</i>	14
PASTILLA AU POULET AMANDES ET CANNELLE <i>Crispy chicken pastilla, almonds and cinnamon</i>	24		
BRIOUATES AU FROMAGE <i>Cheese Briouates</i>	16		

Plats / Main dishes

FILET DE DAURADE RÔTI, CITRON, CORIANDRE <i>Roasted sea-bream fillet, lemon, coriander</i>	29
GAMBAS ROUGES, HARISSA MAISON, CAROTTE, GINGEMBRE <i>King prawns, harissa, carrot, ginger</i>	32
POULPE GRILLÉ, HUILE DE PIMENT DOUX FUMÉ, TOMATES ÉPICÉES <i>Grilled octopus, smoked chili oil, spicy tomatoes</i>	35
COQUELET GRILLÉ À LA BRAISE, POMMES GRENAILLE <i>Grilled baby chicken, sauted potatoes</i>	35
CÔTES D'AGNEAU, CAVIAR D'AUBERGINE <i>Lamb chops, eggplants</i>	38
GRILLADES, BATATA HARRA <i>Grills, Batata Harra potatoes</i>	
VOLAILLE <i>Chicken (2 pieces)</i>	26
KEFTA <i>Beef (4 pieces)</i>	28

Tajines & Couscous

TAJINE DE POISSON, ÉPICES DU LEVANT, LÉGUMES CONFITS (POULPE, DAURADE, BAR, GAMBAS) <i>Fish tajine, levantine spices, candied vegetables</i> (octopus, sea-bream, sea-bass, king prawns)	32
TAJINE DE POULET, CITRONS CONFITS <i>Chicken tajine, confit lemons</i>	28
TAJINE DE KEFTA, ŒUFS <i>Kefta and eggs Tajine</i>	26
COUSCOUS D'AGNEAU <i>Lamb couscous</i>	36
COUSCOUS DE MIMA (AGNEAUX, MERGUEZ, POULET) <i>Mima's couscous (lamb, merguez, chicken)</i>	49
COUSCOUS LÉGUMES <i>Vegetables couscous</i>	24

Signatures À PARTAGER - TO SHARE

LOUP, CHARMOULA, CITRON ET LÉGUMES CONFITS <i>Grilled sea-bass, charmoula, lemon, candied vegetables</i>	150
HOMARD GRILLÉ, SAUCE VIERGE, SEMOULE SAFRAN <i>Grilled lobster, virgin sauce, saffron semolina</i>	32/100GR
EPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES, LÉGUMES <i>Slow cooked lamb shoulder with spices, candied vegetables</i>	140

Accompagnements / Sides

BATATA HARRA / <i>Batata Harra potatoes</i>	10
SEMOULE / <i>Semolina</i>	10
LÉGUMES CONFITS / <i>Candied vegetables</i>	12

Desserts

SALADE D'ORANGES PARFUMÉES À LA CANNELLE 14
Orange salad flavoured with cinnamon

PÂTISSERIES DE MIMA 24
Mima's pastries

COUPE GLACÉE À LA CORNE DE GAZELLE 16
Gazelle horns ice cream

TARTE PISTACHE 18
Pistachio tart

TARTE AU CHOCOLAT 16
Chocolate tart

CITRON GIVRÉ 15
Frozen lemon

À PARTAGER/TO SHARE

YAOURT GLACÉ, PISTACHES CARAMELISÉES, MIEL 28
Yogurt ice-cream, caramelized pistachios, honey

PASTILLA À LA CRÈME DE LAIT, FLEUR D'ORANGER 36
Orange blossom Pastilla

LA COUPE DE FRUITS FRAIS 59
Fresh fruits plate

LES TABLES PARIS SOCIETY

Gigi - Mün - CoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - Bonnie
Perruche - Bambini - Le Piaf - Maison Russe - Mوندaine - La Suite - Louie

Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.
Net price including tax, service included. The house does not accept checks. The list of allergens contained in our dishes is available on request.