

cuisine méditerranéenne à partager

Menu du jour

Plat du jour 15€

Entrée - Plat / Plat - Dessert 18€

Entrée - Plat - Dessert 21€

Uniquement du Lundi au Vendredi le midi

Menu enfant

Sirop au choix

Blanc de poulet et frites de Pomme de Terre

Gourmandise au chocolat

15€

IN FALAFEL WE TRUST

Kēmīa / Mezzēs

Chèvre frais parfumé à l'huile de sésame torréfié, tomates cerises à l'échalotte et vinaigre de Xeres 9€

Taboulé libanais, menthe, persil, citron 8€

Zaalouk* Blanc, caviar d'aubergines fumées, ail confit et mayonnaise maison 8€

Duo Houmous et tahini* galette de lentilles au cumin 8€

Briouates* croustillants aux fruits de mer à la Charmoula* 9€

Briouates* croustillants de boeuf à la harissa 9€

Gésier de canard confit, olive verte et gingembre frais 9€

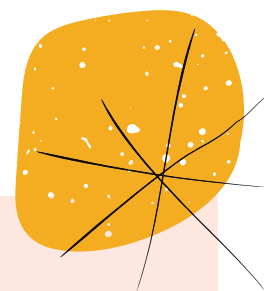
Méchouia, fondue de tomates & poivrons 7€

Supplément Pain Pita

Pitas nature 2,50€

Pitas au Zaater 3€

Pitas au fromage Labné et ail confit 4€



Bidayatan / Les entrées

Falafels sur assiette, choux frisés et oignons rouges au sumac, tomates, concombres, sauce amba*, houmous et tahini* 16€

Shakshuka*, tomates, poivrons, oeufs, feta 12€

Salade Fatouche, crème de soja et origan 10€

Patate Douce rôtie en papillote, yaourt grec et vinaigrette de grenade 8€

Chou-fleur Bio entier rôti au four, sauce chimichurri* 18€



**HOUMOUS
GLOIRE ET
BEAUTÉ**

Bassar Ve Daguimes / Viandes et poissons

Méchoui d'épaule d'agneau au safran, couscous aux raisins de Corinthe & carottes confites à l'orange et au cumin 98€ - en cuisson 7h - pour 3 à 4 personnes

Magret de canard rôti, croustillant de confit aux petits légumes et gingembre, vinaigrette au Tamarin & jus de canard au caramel de sésame, Bok Choi à la plancha 25 €

Asado de bœuf aux épices baharat* rôti comme un shawarma*, sauce chimichurri* avec Libanese fries 28€

Bar entier pour une personne, rôti au four, carottes confites à l'orange et couscous aux raisins de Corinthe 28€

Filet de maigre en croute d'épices, bouillon de champignons au vinaigre de Xeres et légumes à l'estragon 28€

Pavé de saumon rôti sur une planche de cèdre au romarin, ail en chemise et ses tomates cerises rôties 44€ - pour 2 personnes

Eslík / Nos accompagnements en supplément :

- Libanese fries 5€

- Couscous aux raisins de Corinthe & carottes confites à l'orange et au cumin 5€

Epidorpio / Desserts

Mahlabi* au sirop d'eau de rose, éclats de pistache et noix de coco torréfiée 8€

Pastilla au chocolat et fruits du mendiant, cannelle et crème glacée 8€

Tarte fine au crémeux citron, suprêmes d'agrumes et gelée de Pomelo 8€

Moelleux à la banane, espuma de coco et toffee au beurre demi-sel 8€

Assortiment de Mochis* (3 pièces au choix) 10€

Assiette de mignardises marocaines artisanales 10€

Café gourmand autour du Monde 10€

Champagne gourmand autour du monde 16€

Chelala pour les nuls

Amba : Sauce aigre douce épicée à la mangue

Briouates : Chaussons feuilletés typique du Maroc

Baharat : Mélange d'épices douces à base de cardamome, clou de girofle, noix de muscade, gingembre...

Charmoula : Sauce à base d'ail et d'épices

Chimichurri : Sauce froide légèrement relevée à base d'huile d'olive et herbes *coriandre, persil, menthe, aneth, ciboulette*

Mahlabi : Dérive du Blanc manger et de la Panna cotta, originaire du Moyen Orient

Mechouia : Plat de tomates, poivrons, piments et oignons grillés originaire de Tunisie

Mochi : Dessert de glaces japonaises, à base de pâte de riz parfumée

Shakshuka : Cassolette de poivrons, tomates et œufs au plat, légèrement épicé

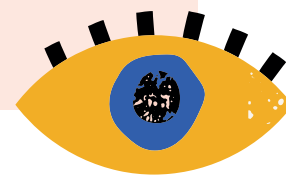
Shawarma : Autre appellation du Kebab et Gyros Grec, signifiant viande grillée en arabe

Shiitaké : Champignon asiatique originaire du Japon au subtil goût de noisette

Tahini : Crème de sésame

Zaalouk : Caviar d'aubergines originaire du Maroc

Zaater : Origan sauvage, thym et sumac



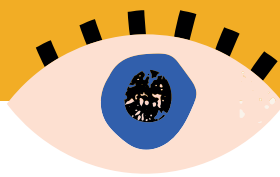
Vins rouges

	12,5cl	75cl
Ma Biche, IGP Côtes de Thongue		23€
Sang Mélé, Vin de France	5€	28€
Oh La La, Château Paraza, IGP Oc	5.50€	30€
Château Bouisset, Les Bécassines, AOP La Clape		30€
Notios, Grèce, Péloponnèse	6€	32€
Binario, Espagne, DO Rioja, BIO		35€
Domaine de Chamans, Open Now, AOP Minervois		35€
Domaine Sainte Marie des Croze, Les Mains sur les Hanches, AOP Corbières		39€
Domaine des Tourelles, Liban, Vallée de la Bekaa		44€
Clos del Rey, L'Aragone, IGP Côtes Catalanes		44€
Chemin de Moscou, Domaine Gayda, IGP Oc		48€
Casa Rojo, Macho Man, DO Jumilia, Espagne		50€
Clos de l'Oratoire des Papes, AOP Châteauneuf-du-Pape		65€
Les Vins de Vienne, Les Essartailles, Côte-Rôtie		80€



Vins blancs

	12,5cl	75cl
Ma Biche, IGP Côtes de Thongue		23€
La Demoiselle, Château Laballe, IGP Côtes de Gascogne Doux	5€	24€
Lolo, Domaine Paco y Lola, Espagne, DO Rias Baixas	5,50€	29€
Domaine Crudo, Catarratto-Zibibbo, Terre Siciliane, Italie		30€
Notios, Grèce, Péloponnèse	6€	32€
Miral, Cantine fina, DOC Sicile		35€
Clos del Rey, Le Sabina AOP, Côtes du Roussillon		35€
Ritinitis Nobilis, Grèce, Retsina	6,50€	35€
La Sereine, La Chablisienne, AOP Chablis	6.50€	38€
Domaine des Tourelles, Liban, Vallée de la Bekaa		44€
Terras Gauda O Rosal DO Rias Baixas, Espagne		48€



Vins roses

	12,5cl	75cl
Ma Biche, IGP Côtes de Thongue	5€	23€
Instant de Maïme, IGP Var	6€	29€
La Commanderie de Peyrassol, AOP Côtes de Provence		34€
Cuvée Prestige, Château Puech Haut, AOP Côteaux du Languedoc		36€
M de Minuty, Château Minuty, AOP Côtes de Provence	6.50€	37€

RESTAURANT CHELALA

9 Rue du Rempart Villeneuve, 31000 Toulouse