

**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

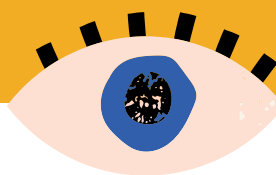
## Vins rouges

	12,5cl	75cl
Ma Biche, IGP Côtes de Thongue		23€
Sang Mêlé, 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 - NATURE		35€
Domaine Sainte Marie des Croze, Les Mains sur les Hanches, AOP Corbières - NATURE		39€
Domaine des Tourelles, Liban, Vallée de la Bekaa		44€
Clos del Rey, L'Aragone, IGP Côtes Catalanes		44€
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€
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