

LES ENTRÉES DU MOMENT

- Houmous Pamplemousse Suprême**
d'agrumes **6€**
- Fatteh de pois chiche,**
sauce yaourt à la coriandre **6€**
- Carottes au cumin, émietté de fetta,**
amandes et raisins secs **6€**
- Caviar de courge de saison, ail confit et**
micropousses **6€**

LES BROCHETTES

3 brochettes servies avec leur accompagnement

- Vegan la délicieuse** **12€**
Des légumes de saisons à la plancha, habillés
de sauce tahina.
- Veggie la fascinante** **12€**
Des légumes saisonniers grillés, halloumi pour le
charme, parsemés de thym et d'envie.
- Bœuf épicé à la shawarma** **15€**
De juteuses tranches de bœuf aux épices shawarma.
Un must have.
- Poulet chic shish citronné** **14€**
Ail et citron, une valeur sûre pour le peps
et le soleil.

L'ASSIETTE 'TIT LOUPS

Brochette de poulet, crudités
et pommes de terre sautées ou riz
Cake du jour ou yaourt

9€

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

- Menemen** **14€**
Cassolette d'œufs bio aux légumes de saison
- Khodra** **14€**
Légumes rôtis fondants, agrémentés d'une sauce tahina.
- Grande Salade Fraîcheur** **12€**
Choux, carottes, lentilles blondes, fetta, sauce citronnée
- Tataki de Boeuf** **17€**
Tendres tranches de boeuf juste saisies, caviar de
courge spaghetti, légumes sautés et sauce tahina
- Tartare de boeuf** **18€**
au couteau, boulgour et échalottes, assaisonné à
notre huile maison parfumée au persil, pommes de
terre sautées

LES PLAISIRS SUCRÉS

- Cake du jour aux parfums d'orient** **4,5€**
- Cookie à la cardamome** **3,5€**
- Yaourt à la grecque, miel et thym** **4,5€**

LE DEJEUNER EN SEMAINE

Hors week-end et jours fériés

Entrée + plat ou brochette **14€**

Entrée + plat + dessert **17€**



à base de produits de qualité en majorité issus
de l'agriculture biologique
ou en circuit court.

 tintamarre.paris

 tintamarreparis

تنتامار
TINTAMARRE
saveurs levantines

80 avenue Jean Jaurès
75019 Paris
Tél. : +33 1 44 52 01 63

DU CÔTÉ DE CHEZ BACCHUS

| | Verre 12cl | 37,5cl | 75cl |
|--|-------------|------------|--------------|
| Depuis le pays du cèdre | | | |
| Domaine des Tourelles, rouge, 2012 | 6,5€ | 18€ | 28€ |
| Domaine des Tourelles, blanc, 2016 | 6,5€ | 18€ | 28€ |
| Domaine des Tourelles, rosé, 2017 | 6€ | 18€ | 25€ |
| Du côté de la Loire | | | |
| Saumur Champigny, Château de Villeneuve, rouge, 2016 | - | - | 30,5€ |
| Touraine Sauvignon, Domaine Octavie, blanc, 2017 | - | - | 25€ |
| Coteaux du Layon, Domaine Matignon Clair de Lune, moelleux, 2016 | 6,5€ | - | 28€ |
| Du côté de la Champagne | | | |
| Lallier Brut R.013 | 10€ | | 50€ |

BIÈRES, APÉRITIFS & CO.

| | |
|--|-----------|
| Bière libanaise Almaza | 5€ |
| 1/2 verre d'arak (Brun) | 5€ |
| Verre d'arak (Brun) | 8€ |
| Cocktail maison, arak et sirop de mûre | 7€ |

À BOIRE FRAIS

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| Sirop de mûre / citron / datte | 3,5€ |
| Soda Bio (citron, fruit rouges, cola) | 4€ |
| Citronnade maison | 4,5€ |
| Eau plate 50cl | 4€ |
| Eau gazeuse 50cl | 4€ |

À BOIRE CHAUD

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| Expresso, déca, noisette, allongé | 2€ |
| Café turc | 3,5€ |
| Café blanc | 3,5€ |
| Thé, tisane | 4€ |

Horaires
d'ouverture

Du mardi au samedi **12h-15h et 19h- 22h** |
Brunch les Dimanches **12h00-15h**

80 avenue Jean Jaurès
75019 Paris
Tél. : +33 1 44 52 01 63