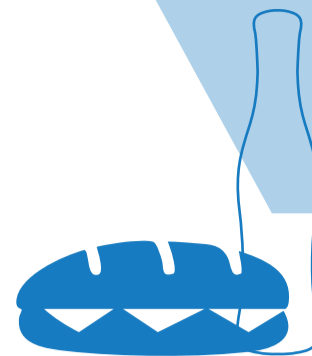


MENU



PLATS

Sandwichs

Merguez 5 €

Émincé de poulet mariné 5 €

Salades et knack

Salade de pommes de terre  3 €

Salade de pommes de terre
+ knacks 6 €

Knack avec pain 5 €

Plats des associations 4 €

DESSERTS

Crêpe 3 €

Desserts des associations 3 €

BOISSONS

Coca-cola, Coca-cola zéro 2 €

Fuzetea Pêche 2 €

Carola 2 €

Bleu, rouge

Café 1,50 €

Thé 1,50 €

Menthe, Népalais

Jus 2 €

Bissap, Bissap-menthe, Baobab, Gingembre,
Pomme-mirabelle, Pomme-mangue, Pomme-coing,
Pomme-cerise, Pomme-cassis

Scannez-moi pour
voir le menu



MENU des associations



PLATS 4 €



Végétarien



Vegan



Légèrement pimenté

Kébbé syrien

Boulettes de viande hachée de mouton, boulgour

Kébbé turc

Boulettes de viande hachée, boulgour, épices

Sarma

Feuilles de vignes farcies au riz, boulgour, épices



Falafels

Boulettes de pois chiches

Alloco

Bananes plantain

Fatayers

Chaussons farcis aux épinards , Chaussons farcis au fromage , Chaussons farcis au bœuf

Houmous + pain

Purée de pois chiches avec graines de sésame, servie avec du pain

Galette de viande de mouton

Taboulé syrien

Salade de persil, menthe, boulgour, tomates

Nouilles aux légumes

Carottes, avec sauce poisson

Samoussa aux légumes

Feuilles de brick aux légumes, épices

Tourte africaine

Pâte feuilletée garnie de poulet, cœur de palmier

Tourte champignons-marrons

Pâte feuilletée garnie de champignons, légumes, marrons

Nems au poulet

Rouleau frit garni de poulet, légumes

Börek

Feuilleté garni de fromage et d'épinards

Thiep

Riz au gras de poulet

DESSERTS 3 €

Gâteaux

Gâteau au chocolat, Gâteau à la noix de coco, Gâteau au chocolat fondant

Beignets

Beignet nature, Beignet à la banane

Tarte coco-banane



Cakes

Cake nature, Cake Coco-banane

Cacahuètes sucrées

Spécialités syriennes

Basbousa (gâteau de semoule),

Baklava (feuilleté garni de pistaches et de noix),  

Nid de rossignol (feuilleté garni de fruits à coque et citron),

Nammora (gâteau de semoule)

Spécialités turcs

Kalburabash (gâteau de semoule turc farci de noix),

Baklava (feuilleté garni de fruits à coque et citron)

BOISSONS

Thé népalais

Cannelle, cardamome, gingembre, clou de girofle

Thé menthe

Jus

Bissap, Bissap-menthe, Gingembre, Baobab 

Mocktail tropical

Cocktail sans alcool à base de thé blanc, citron, jus d'ananas, jus de mangue, jus de papaye, gingembre, banane, mangue

Menu proposé par les associations dont les bénéfices reviendront à leurs projets solidaires : Aide à la Formation Paramédicale au Népal (AFPN), Aides Humanitaires Internationales (AHI), Alsace Horizon Centrafrique (AHC), Alsace-Syrie, Beoneema, Écoles Champa Lao, Espoir en Terre d'Afrique, La Calebasse de Tooro, Union des Tchadiens (UTA).

ALLERGÈNES

SALÉ

Plats	Fruits à coque*	Gluten**	Lactose	Œufs	Sésame, pois chiche	Colza, COCO	Cœur de palmier
Kébbé syrien	●	●					
Kébbé turc		●	●	●			
Sarma		●					
Falafels					●		
Fatayers épinards		●					
Fatayers fromage		●	●				
Fatayers viande		●					
Houmous + pain		●			●		
Galette de viande de mouton		●					
Taboulé syrien		●					
Nouilles aux légumes		●		●	●		
Samoussa aux légumes		●				●	
Tourte africaine		●	●	●		●	●
Tourte champignons-marrons	●	●	●	●		●	●
Nem au poulet		●					
Börek		●	●				

* Noix, amande, pistache

** Boulgour, farine, levure chimique, pâte feuilletée, pâte brisée, semoule, pain, chapelure

ALLERGÈNES

SUCRÉ

Desserts	Fruits à coque*	Gluten**	Lactose	Œufs	Cannelle, coco
Gâteau au chocolat		●	●	●	
Gâteau à la noix de coco		●	●	●	●
Gâteau au chocolat fondant		●	●	●	
Beignet nature		●			
Beignet banane		●	●	●	
Baklava syrien	●	●			
Baklava turc	●	●	●	●	
Tarte coco-banane		●	●	●	●
Cake nature		●	●	●	
Cake coco-banane		●	●	●	●
Cacahuètes sucrées	●				
Basboussa		●		●	●
Kalburabash	●	●	●	●	
Nid de rossignol	●	●	●		
Nammora	●	●		●	
Boissons					
Thé népalais			●		●
Jus de baobab			●		
Mocktail tropical					●

*

Noix, amande, pistache

**

Boulgour, farine, levure chimique, pâte feuilletée, pâte brisée, semoule, pain, chapelure