

KEMIAS

- Briques N°1** Thon, câpres, citron confit, olive, oignons rouges, œuf mollet, citron **8,5 €**
- Briques N°2** Pomme de terre écrasée, olive, harissa, câpres, citron confit, citron **8,5 €**
- Briques N°3** Viande hachée de bœuf épicée, pomme de terre, citron jaune **8,5 €**
- Briques N°4** Emietté de feta, miel de fleurs, menthe, citron jaune **8,5 €**

- Mechouia** Poivrons tricolores grillés, tomates, piment, ail, oignon et cumin confits au four, œuf coulant, coriandre **8 €**
- Labneh façon Tune** Yaourt grec à l'ail confit, harissa, zaatar, confit d'oignons - servi avec du pain Matlouh grillé **8 €**
- Slata Batata** Pomme de terre, patate douce, thon à l'huile, oignon rouge, câpres italiennes, zeste de citron vert **8 €**

- Slata Verde** Fenouil, avocat, céleri, pomme verte, citron vert, aneth **8,5 €**
- Chou fleur confit** Anchois, zestes de citron jaune & labneh à l'harissa - servi avec du pain Matlouh **9 €**
- Houmous au boeuf épicé** Houmous légèrement relevé au cumin, boeuf haché épicé aux herbes fraîches, servi avec du pain Matlouh grillé au zaatar **12,5 €**

LES BOWLS*

*Tous nos bowls sont servis avec semoule de blé, quinoa rouge ou riz tunisien (au choix)

- Djerba-Bowl** Keffas de daurade royale, salade de concombre - carotte - fenouil - persil, pommes de terre grenailles rôties à l'ail et persil, sauce labneh-harissa **16 €**
- Sidi Bowl Saïd** Mechouia, patate douce rôtie, chou fleur confit, fenouil au sumac, sauce houmous & cumin **15 €**
- AbitBowl** Agneau confit de 7 heures à basse température, choux rouge, carotte, cébette, sauce mayonnaise harissa & coriandre **18 €**

BOISSONS FROIDES

- Coca Cola / Coca Cola Zero** 33cl **5,5 €**
- Boga Lime** 33cl / **Boga Cidre** 33cl **5,5 €**
- Perrier** 33cl **5,5 €**
- Evian / San Pellegrino** 50cl **6 €**

JUS PRESSÉS MAISON

- Jaune Détox** 25cl Orange, ananas, citron, gingembre **8 €**
- Vert Détox** 25cl Concombre, pomme, céleri, citron **8 €**
- Orange Détox** 25cl Orange, carotte, citron, curcuma **8 €**
- Citronnade Fleur d'Oranger** 25cl **6 €**

HEALTHY SHOT

- Miel, gingembre, citron** 5cl **4 €**

BIÈRES PRESSION

- Blonde** 5 € / 8 €
- Blanche** 6 € / 9 €

BIÈRE TUNISIENNE

- Cellia Tunisienne** 25cl **6 €**

THÉS / CAFÉS

- Thé chaud à la menthe fraîche** **4 €**
- Thé glacé citron menthe** **6 €**
- Infusion Mabrouk (froid ou chaud)** **6 €**
Miel, jus de citron, gingembre, menthe fraîche
- Café expresso / décaféiné** **2,5 €**
- Café crème / noisette** **3 €**
- Cappuccino** **4 €**

LES INCONTOURNABLES

- Carpaccio de daurade** Radis rose pickles, amandes torréfiées, salade de concombre - carotte - fenouil **16 €**
- La fameuse Pkaila** Paleron de boeuf fondant, épinard, haricot blanc, amande grillée servis avec graines de couscous **21 €**
- Nikitouche** Suprême de poulet, oignon, céleri, petites pâtes & épices tunisiennes, servi dans son bouillon **16 €**
- Kamounia** Ragoût tunisien de bœuf mijoté dans une sauce tomate - curcuma - cumin - harissa - piment doux, servi avec graines de couscous ou riz tunisien **20 €**
- Couscous Royal** Merguez, Paleron et blanc de poulet avec leurs légumes de saison et pois chiches servis avec graines de couscous **23 €**
- Couscous aux 7 épices** Légumes de saison et pois chiches dans leur bouillon servis avec graines de couscous **13 €**

MERGUEZ GRILLÉE / BŒUF FONDANT
+5,50€

COCKTAILS CRÉATIONS

- Yasmine** Boukha, procesco, sirop de rose, purée de litchi, citron vert, foamee **12 €**
- Traversée du Désert** Tequila, piment, concombre, citron vert, miel **12 €**
- Sinbad** Vodka, citronnade à la fleur d'oranger, menthe fraîche **12 €**

COCKTAILS CLASSIQUES

- Les Mules** Alcool au choix (vodka, rhum, gin ou tequila), citron vert, gingembre frais **11 €**
- Mabrouk Spritz** Aperol infusé Fleur d'Oranger, eau gazeuse, Prosecco **11 €**
- Mojito Melon** Rhum, sirop de melon, citron vert, menthe fraîche **11 €**

CUISINE TUNISIENNE ☎ 01 48 42 22 16
SERVICE CONTINU 7J/7

📶 **MABROUK PUBLIC** — code : 55555555

CASSE-CROÛTES

- N°1 Thon** Thon à l'huile, mayonnaise harissa & coriandre, salade de carotte - concombre - fenouil - aneth, pommes de terre grenaille **13 €**
- N°2 Veggie** Mechouia, patate douce rôtie, chou fleur confit, fenouil au sumac & labneh à l'harissa **13 €**
- N°3 Agneau** Agneau confit de 7 heures à basse température, choux rouge, carotte, cébette & mayonnaise harissa **16 €**

DESSERTS

- Crumble Tatin** Crumble amandes & pommes caramélisées **9 €**
- Granola** Yaourt grec au miel et fleur d'oranger, fruits frais de saisons, dattes Medjoul, amandes, noisettes, graines de courge caramélisées **11 €**
- Tunisian Toast** Brioches perdues à l'eau de rose, framboises fraîches & amandes effilées **9 €**
- Sabayon glacé (allégé en sucre)** Citron vert, menthe fraîche **8 €**
- 1001 Feuilles** Feuille de briques caramélisées, mousse de lait à la fleur d'oranger, suprêmes d'orange, amandes torréfiées, cannelle **9 €**
- Harissa Amande** Gâteau à la semoule au miel et à la fleur d'oranger, crème d'amande, zeste de citron vert **9 €**

VINS / SPIRITUEUX

- | | ROUGE | 12,5cl / 50cl / 75cl |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|
| Grave | Les Tourelles de St Robert | 5 € / 18 € / 29 € |
| Le Magnifique | Grand vin de Tunisie | 7 € / 24 € / 35 € |
| | BLANC | |
| Chardonnay | Château Paul Mas | 5 € / 18 € / 29 € |
| Viognier (vin sec) | Domaine de la Baume | 6 € / 21 € / 32 € |
| Jour et Nuit | Grand vin de Tunisie | 7 € / 24 € / 35 € |
| | ROSE | |
| Côtes de Provence | Château La Galinière | 6 € / 22 € / 32 € |
| Jour et Nuit | Grand vin de Tunisie | 7 € / 24 € / 35 € |
| PROSECCO | Domaine Goto | 7 € / - / 35 € |
| BOUKHA BOKOBSA | Eau de vie de figue 5cl | 9 € |
| RICARD / ANISETTE | 2cl | 5 € |
| WHISKY NIKKA | Whisky Japonais 5cl | 15 € |

Vegan

Prix nets / Service compris / Chèque non-accepté / Liste des allergènes disponible

44 RUE REAUMUR 75002 PARIS

مابروك