



ASSIETTES GRILLADES

SERVI AVEC NOTRE SALADE FATOUCHE, DU HOUMOUS ET NOS BATATA HARRA (PEUVENT ÊTRE REMPLACÉS PAR DES FRITES OU DU RIZ)

- LAHMÉ MECHWI : 2 Brochettes d'agneau mariné à notre façon 22,50€
- KAFTA GALILÉE : 2 Brochettes de viande hachée de boeuf et d'agneau, épices du pays 18,50€
- CHICH TAOUK : 2 Brochettes de poulet mariné 18,00€
- CHAWARMA MAISON : Viande de dinde en lamelle, oignons, poivrons et épices maison 17,50€
- CHAWARMA POULET : Viande de poulet en lamelle, oignons, poivrons et épices maison 17,50€

ASSIETTES BRANCHE DE FIGUIER

- ASSIETTE FALAFEL D'AKKO : 3 Falafels, houmous, taboulé, baba ghanouj 17,00€
- ASSIETTE KEBBEH D'ARRABA : 3 Kebbehs, houmous, taboulé, baba ghanouj 18,00€
- ASSIETTE ARTICHAUT : 3 Coeurs d'artichaut farcis à la viande hachée, houmous, taboulé, baba ghanouj 19,50€
- ASSIETTE SCAMPIS : 2 Brochettes de scampis grillés, moutabal, shoumar et foul vert 23,00€



ASSIETTE -MIX GRILL -

Assortiment de Grillades :

- Brochette d'agneau
- Brochette de kefta (viande hachée de boeuf et d'agneau)
- Brochette chich taouk (poulet mariné)
- Chawarma maison (viande de dinde en lamelle et épices maison)

Accompagnements :

- Salade fatouche : Salade composée, pétales de pain grillé, sumac, sirop de grenade
- Batata harra: Dés de pommes de terre marinés aux épices maison, ail & coriandre

25,50€

RESTAURANT & TRAITEUR PALESTINIEN

LA BRANCHE DE FIGUIER



SERVICE TRAITEUR

Nous nous occupons de toutes sortes d'événements : réceptions familiales, professionnelles, mariages, buffets, walking dinner, diners assis,...



PLATEAUX DÉCOUVERTE

PLATEAU VÉGÉTARIEN : Assortiment de nos mezzés palestiniens sélectionnés par le Chef

1 personne: 18,00€

2 personnes: 35,00€

PLATEAU VIANDE : Assortiment de nos mezzés palestiniens sélectionnés par le Chef, accompagnés d'une grillade au choix (2 pour le plateau de 2 personnes):

1 personne: 20,00€

2 personnes: 39,00€

GRILLADES AU CHOIX

- Brochette Kefta Galilée
- Brochette d'agneau (+2,00€)
- Brochette de Chich Taouk (poulet mariné)
- Brochette de scampis grillés (+2,00€)
- Chawarma "Maison"
- Chawarma de poulet



BURGERS PALESTINIENS

SERVI AVEC SAUCE HOUMOUS, TABOULÉ, ET BATATA HARRA (PEUVENT ÊTRE REMPLACÉS PAR DES FRITES OU DU RIZ)

- BURGER AJI : Omelette végétarienne aux légumes, sauce houmous 17,50€
- BURGER FALAFEL : Croquette végétarienne à base de pois chiches, sauce houmous 17,50€
- BURGER KEFTA : Viande hachée, de boeuf et d'agneau (épices du pays), sauce houmous et sauce à l'ail 19,00€
- BURGER POULET : Viande hachée de poulet, sauce houmous et sauce à l'ail 18,50€

CROQUES PALESTINIENS

SERVI AVEC DES CRUDITÉS ET NOS BATATA HARRA

- KAFTA GALILÉE : Viande hachée de boeuf et d'agneau, épices du pays 15,00€
- HALLOUMI : Fromage palestinien à base de lait de chèvre et de brebis 16,00€
- SÉJOUK : Viande hachée et épicée (légèrement piquant) et fromage 16,50€
- POULET: Viande hachée de poulet, épices maison 14,50€

PLATS GRAND-MÈRE

- LOUBIYA: Nous vous proposons une version vegan de ce célèbre ragout à base d'haricots plats, oignons et tomates concassées. Le tout accompagné de notre riz traditionnel aux vermicelles. 14,00€
- AUBERGINE FARCIE : Demi aubergine farcie à la viande hachée de boeuf et agneau, couli de tomate maison le tout cuisiné au four et servi avec notre riz traditionnel aux vermicelles. 15,50€
- KABAB HINDI: Un plat juteux à base de boulettes de viande hachée de boeuf et d'agneau, sauce tomate, oignons, poivrons et épices du chef. Le tout cuisiné au four et servi avec notre riz traditionnel aux vermicelles. 17,00€

ASSIETTE -MIX PROTEIN-

Notre cuisine est non seulement saine et savoureuse mais aussi riche en protéines.

Notre assiette hyper protéinée comporte : 21,50€

- Une brochette Chich Taouk (poulet mariné)
- Du chawarma de poulet (viande de poulet en lamelle, oignons, poivrons et épices maison)
- Une demi Aji (Omelette végétarienne aux légumes)
- Foul vert (salade de fèves de marais)
- Adas (Salade de lentilles, betteraves, feta,...)

MEZZES PALESTINIENS FROIDS

LES INCOURNABLES DE LA CUISINE PALESTINIENNE

- WARAK ENAB : Feuilles de vigne végétariennes farcies au riz et légumes, jus de citron 6,50€
- TABOULÉ : Persil plat, tomates, oignons, jus de citron, menthe fraîche, huile d'olive et le savoir-faire du Chef 7,50€
- FATOUCHE : Salade composée, pétales de pain grillé, sumac, zaatar, menthe sèche et sirop de grenade 7,50€
- SHANKLISH : Salade de fromage de chèvre émietté, dès de tomates, persil plat, oignons et zaatar 7,50€
- FOUL VERT : Salade de fèves de marais, tomates, oignons, persil plat, coriandre fraîche, jus de citron, huile d'olive et épices du pays 7,00€
- HOUMOUS : Purée de pois chiches, crème de sésame, jus de citron et le savoir-faire du Chef 9,00€
- MSABAHA : Une des variantes de houmous les plus appréciées au moyen orient! Elle se compose de houmous classique, ail concassé, persil et gains de pois chiche entiers. 8,00€
- HOUMOUS LAHMÉ : Houmous avec viande de dinde en lamelles et épices de pays 9,00€
- MOUTABAL : Aubergines grillées façon caviar, jus de citron et crème de sésame 7,00€
- BABA GHANOUIJ : Salade d'aubergines grillées, grains de grenade, tomates, oignons, poivrons, persil plat, jus de citron et huile d'olive 7,50€
- MOUSSAKA PALESTINIENNE : Aubergines grillées, pois chiches, oignons et tomates concassées, le tout cuisiné au four. Peut être servi chaud ou froid 7,50€
- SHOLBATA : Plat de boulghour, tomates concassées, et légumes cuits (aubergines, courgettes, poivrons,...). Peut être servi chaud ou froid 7,50€
- LABNÉ NATURE OU À L'AIL : Fromage frais Palestinien et Zaatar (mélange traditionnel d'épices: thym, origan, sumac et sésame) et huile d'olive 6,00€

SAUCES & SUPPLÉMENTS

- Nos sauces faites maison : Sauce à l'ail, Tahina (crème de sésame, au citron), sauce blanche (yaourt, thym, menthe et citron)
- Nos autres sauces : Ketchup, Mayonnaise, Andalouse, Samourai, Harissa, Brazil
- Portion de frites : petite =2,00€ ; grande= 3,00€

NOS CRÉATIONS

MEZZE DE LA SEMAINE: Chaque semaine nous vous invitons à découvrir une nouvelle spécialité inspirée de la cuisine palestinienne

- ADAS : Salade de lentilles, betteraves, raisins secs, feta, persil, oignons, jus de citron, épices du pays 7,50€
- SHOUMAR: Salade de fenouil, aneth, jeunes oignons, raisins secs et aïrelles et épices du pays 8,00€
- YAFFA: Salade de coeurs d'artichaut, roquette, olives, tomates cerises, tomates sèches, raisins secs et oignons rouges, jus de citron, huile d'olive et sirop de grenade. 8,50€
- TINNI "Figuier" : Salade roquette et épinards frais, figues sèches, feta, noix et pignons de pin caramélisées au miel et au sumac, tomates cerises, oignons rouges, huile d'olive et sirop de grenade 9,00€

MEZZES PALESTINIENS CHAUDS

- SHORBAT ADAS: Potage traditionnel palestinien à base de lentilles de corail 6,50€
- POULPE: cuisiné au jus de citron, huile d'olive, ail et coriandre 10,00€
- MINI BROCHETTES DE SCAMPIS (2pc) 9,50€
- JAWANEH: Ailes de poulet marinées à notre façon 9,00€
- PORTION SEJOUK: Mini saucisses épicées 9,00€
- AUBERGINE FARCIE : Demi aubergine farcie à la viande hachée de boeuf et agneau, couli de tomate maison 7,00€
- HALLOUMI GRILLE: Tranches de fromages grillées, épices et sirop de grenade 8,50€
- MOUJADARA: Plat de lentilles et riz, oignons fris et épices 7,00€
- ROZ: Riz traditionnel aux vermicelles 5,50€
- AJI : Omelette végétarienne aux légumes, persil plat, oignons, tomates, courgettes, oeufs fermiers 5,00€
- BATATA HARRA : Dés de pommes de terre marinés aux épices maison, ail, coriandre & harissa douce 6,00€
- FALAFEL D'AKKO : Croquette végétarienne de pois chiches moulu, ail, oignons, coriandre, épices du pays 1,50€
- KEBBEH D'ARRABA : Croquette de viande de boeuf et d'agneau, semoule, oignons et épices du pays 2,50€
- COEUR D'ARTICHAUT: Farci à la viande hachée de boeuf, ail, jus de citron 3,00€
- FATAYER AU CHOIX (Chausson fourré) : Fromage ou épinards 1,80€

BOISSONS

APÉRITIFS

- APÉRITIF MAISON: Cava et sirop de date 6,50€
- ARAK :Alcool anisé 7,50€

NOS BOISSONS "FAITES MAISON"

- Limonade maison 100% naturelle à base de menthe fraîche, citrons et gingembre frais 6,00€
- Karkadé : Thé glacé aux fleur d'hibiscus 4,00€
- Jus « créole » : Cocktail de jus frais banane-mangue-kiwi 6,50€

SOFTS

- Eau Plate / Gazeuse (20 Cl/ 50Cl) 2,70€/ 5,00€
- Coca/ Coca Zéro 2,80€
- Fuze Tea (Lemon, Pêche) 2,80€
- Ayran: boisson rafraichissante à base de yaourt 2,50€
- Tao: boissons pétillantes, enrichies en vitamines, 100% naturels, à base d'extraits de fruits et de plantes. (Green Tea/ Ginger/ Kombucha/ Black Currant) 3,80€
- Bionina: Limonade Bio (Grenade/ Gingembre/ Citron) 3,80€
- KULT (Bio): Kéfir, boisson pétillante obtenue de la fermentation de fruits et de plantes (Passion & Hops / Yuzu & Mandarin) 3,80€
- Club-Mate: Infusion énergisante et pétillante à base de Yerba Maté 4,50€

BIÈRES

- Bière blonde libanaise 4,50€
- Bière libanaise sans alcool à l'orge ou fruitée 3,50€
- Jupiler / Jupiler 0,0 2,50€
- Kriek Belle vue/Hoegaarden rosée 3,80€
- Leffe Blonde(6,6%), Brune(6,5%)/ Triple Karmeliet(8,4%)/ Westmalle Triple(9,5%)/ St Hubertus 7,2%(blonde ou ambrée) 5,00€
- Orval (6,2%) 6,00€
- Trappe Puur: Bière blonde trappiste certifiée biologique (4,5%) 6,00€

VINS

VINS FRANÇAIS: Caringole ("Domaine La Croix Belle" du pays d'Oc disponible en Rouge, Blanc ou Rosé)
Verre 4,00€ / ¼L 7,50€ / ½L 13,50€ / Bouteille 19,50€

VINS ITALIENS: Montepulciano (rouge), Pinot Grigio (blanc), Rosato Veneto (rosé)
Verre 5,00€ / ¼L 9,50€ / ½L 18,50€ / Bouteille 27,50€

VIN LIBANAIS: Réserve Du Couvent 2022 (Rouge) et Blanc De L'Observatoire 2023 (Blanc)
Verre 5,50€ / Bouteille 31,00€

DESSERTS

- CHAABYAT ACHTA : Pâte feuilletée farcie au fromage frais et sirop maison 5,00€
- NAMOURRA : Gâteau de semoule et sirop maison 5,00€
- BAKLAVA : Pâte feuilletée, pistache, cajou, noix, amande et sirop maison 5,00€
- AICH EL SARAYA : Dessert à la crème et aux pistache et sirop maison 5,00€
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND : Café ou thé à la menthe fraîche (+1,00€) et sélection de desserts palestiniens maison 11,50€

BOISSONS CHAUDES

- CAFÉ / ESPRESSO 2,80€
- THÉ À LA MENTHE FRAICHE 4,20€
- ZHOUBAT: "Thé des fleurs" Tisane traditionnelle aux vertus digestives 4,50€
- BALADE À NAZARETH: Thé noir de Ceylan, morceaux de gingembre, fleurs blanches d'hibiscus, fleurs de jasmin, fleurs de mauve, feuilles et fleurs de roses, cardamome, morceaux de vanille 4,50€
- CALILÉE EN FLEUR: Thé blanc et thé vert, ananas, papaye, mangue, cassis, rose, jasmin, fraise, bambou, gingembre, coco, cardamome. 4,50€
- SOLEIL D'AKKO: Pomme, églantier, raisins, sureau, hibiscus, baies, rose, groseille, fraise, bambou, carotte, betterave, papaye, ananas, citron.