



LES CUISTOTS MIGRATEURS

Exemple de menu du soir

Assiettes

Houmous / Syrie Caviar de pois chiches au tahiné	5€
Keshke / Syrie Boulgour au yaourt, menthe séchée et noix	5€
Mirza Ghasemi / Iran Caviar d'aubergines à la tomate et aux œufs	5€
Atakilt / Éthiopie Salade de lentilles, carottes, concombres et poivrons	5€
Aloo Ko Achar / Népal Salade de pommes de terre aux épices et piment	6€
Falafels / Syrie Beignets de pois chiches et fèves, sauce "tarator" au tahiné, concombres	7€
Houmous Bi Lahme / Syrie Caviar de pois chiches au tahiné, bœuf aux 7 épices	8€
Kabab Digi au BBQ / Iran Viande hachée d'agneau et bœuf, tomate rôtie, sauce yaourt "mast moosir" à l'échalote fumée	10€
Basboussa / Syrie Gâteau de semoule à la fleur d'oranger	3,5€
Tarte au sucre et mélasse de caroube Par nos amis de <i>Muscovado</i>	4,5€

Voyagez grâce aux talents de chefs réfugiés
www.lescuistotsmigrateurs.com



LES CUISTOTS MIGRATEURS

Exemple de menu brunch

Buffet salé

Houmous / Syrie

Caviar de pois chiches au tahiné

Kuku Sibzamini / Iran

Omelette aux pommes de terre et cébettes

Timatim / Éthiopie

Salade de tomates, piments doux et citron

Arnabit / Syrie

Salade de choux fleur, cébettes grillées, grenade et sauce « tarator » au yaourt et tahiné

Koh'i Chorpa / Tchétchénie

Soupe aux haricots rouges et herbes fraîches

Keshke / Syrie

Boulgour au yaourt, menthe séchée et noix

Misir Azefa / Ethiopie

Caviar de lentilles au gingembre

Sel'derey / Tchétchénie

Salade de céleri rave, pommes vertes et aneth

Desserts

Kheer / Népal

Riz au lait, noix de coco, cajou et raisins

Babka par nos amis de Muscovado

Brioche tressée au chocolat et pistaches

Kunefe / Syrie

Gâteau au fromage, cheveux d'ange et sirop à la fleur d'oranger

A volonté

Café / thé noir / thé vert

Pain « barbari » et « taftoon » iraniens

Basboussa / Syrie

Gâteau de semoule à la fleur d'oranger

Moraba e Havidj / Iran

Confiture maison de carottes, cardamome et cannelle à la rose

Sirop de raisin et tahiné

A tartiner ☺