



TZATZI MENU

MEZZE, PIDE & COCKTAILS



HORAIRES :
ouvert 7j/7 - cuisine en continu
tzatzi.fr



HOUMOÛS

PURÉE DE POIS CHICHE À LA PÂTE DE SÉSAME ET AU JUS DE CITRON	
> + garniture veggie with vegetarian garnish	6,50- 9,70-
> + garniture viande with meat garnish	10,20-
HOUMOÛS CITRON CONFIT	6,50-
humus with candied lemon	

SALADES

ASSIETTE DE 3 PRODUITS DU MOMENT plate garnished with the 3 products of the moment	11,50-
ASSIETTE DE 2 PRODUITS DU MOMENT + HOUMOÛS CLASSIQUE plate garnished with 2 products of the moment + classic humus	11,50-
> SALADE FATOUCHE fatouche salad	> + sup. garniture viande ou veggie 4,50-
> SALADE GRECQUE greek salad	+ meat or vegetarian garnish
> GARNITURE DU MOMENT current garnish	

PIDE

D'ORIGINE TURQUE, LES PIDE SONT DES GAULETTES DE PÂTE À PAIN DE FORME OVALES ET ALLONGÉES. CUITES AU FOUR, ELLES SONT GÉNÉRALEMENT GARNIES DE VIANDE, DE LÉGUMES OU DE FROMAGE	
PIDE FROMAGES yaourt grec, tulum, fromage blanc turc, échalote, tomates séchées, piment doux, roquette & graines de nigelles pide with greek yogurt, tulum, Turkish cottage cheese, shallot, dried tomatoes, sweet pepper, arugula & nigella seeds	9,90-
PIDE POULET tomate, poivron, courgette, fromage kaşar & crème de roquette pide with chicken, tomato pepper, zucchini, kaşar cheese & arugula cream	9,90-
PIDE BŒUF HACHÉ tomate, oignons & poivrons confits tomato, onions & candied peppers	9,90-
PIDE LÉGUMES tomate, fenouil, oignons rouges, trio de poivrons confits, tomate cerise & crème de roquette pide with tomato, fennel, red onions, candied peppers, cherry tomato & arugula cream	9,90-
PIDE ÉPINARDS yaourt grec, épinards à l'ail, oignons rouges & fromage kaşar pide with greek yoghurt, spinach with garlic, red onions & kaşar cheese	9,90-

MEZZES FROIDS

CRISPY TABOULÉ au riz soufflé & grenade crispy tabouleh with puffed rice & pomegranate	6,50-
KTIPITI crème de poivrons, feta & menthe peppers cream, feta cheese & mint	6,90-
TZATZIKI yaourt, concombre & menthe yogurt, cucumber & mint	6,70-
BABA GANOUSH caviar d'aubergines & sésame eggplant caviar & sesame	6,50-
FETA MARINÉE miel & thym ou huile d'olive & thym marinated feta, honey & thyme or olive oil & thyme	8,20-
ŒUF POCHÉ mutabal de petits pois, grenade & huile pimentée poached egg, chilli oil & mint freshness	6,80-
SALADE FATOUCHE sucrine, menthe, radis, concombre, tomates cerises, croûtons & vinaigrette au sumac sucrine lettuce, mint, radish, cucumber, cherry tomatoes, croutons & sumac vinegar dressing	6,10-
SALADE GRECQUE tomate, concombre, poivrons, oignons & feta tomato, cucumber, peppers, onions & feta	6,80-

LÉGUMES RÔTIS

CHOUX-FLEURS RÔTIS crème de roquette & sauce tahina roasted cauliflower with beet cream & tahina sauce	6,00-
PATATES DOUCES RÔTIES avec tahina & lamelles de tomates roasted sweet potatoes with tahina & slices of tomatoes	6,00-
LÉGUME DE SAISON RÔTI & sauce tahina roasted seasonal vegetable with tahina sauce	6,00-

MĚZZES CHAUDS

BÖRECK feuilleté fromage / épinard cheese & spinach puff pastry	7,00-
KEFTAS BŒUF & AGNEAU À LA GRENADÉ beef & lamb meatballs with pomegranate	x2 7,10-
BROCHETTES DE VOLAILLE CHICH TAOUK poulet mariné au citron et grillé, épices & safran grilled chicken marinated with lemon, spices & saffron	x2 7,10-
POULET CROUSTILLANT sauce yaourt, citron & menthe crispy chicken with yoghurt, lemon & mint sauce	7,60-
FALAFELS aux herbes fraîches falafel with fresh herbs	x5 6,50-
FRITES DE POLENTA aux herbes fries of polenta with herbs	6,50-
KÖFTE BOULGOUR fromage blanc turc & herbes fraîches bulgar köfte with Turkish cottage cheese & fresh herbs	x4 6,50-

SPĚCIALITĚS

SHAKSHUKA tomates, poivrons, piment doux, garnie de feta & d'un œuf tomatoes, peppers, mild red pepper, garnished with feta cheese & egg	11,70-
FILET DE DAURADE GRILLÉ blé vert épicé, pickles de légumes & jus au curcuma grilled sea bream fillet, spiced green wheat, vegetable pickles & turmeric jus	22,50-
POULPE GRILLÉ houmous, légumes de saison rôtis & sauce vierge grilled octopus, hummus, roasted seasonal vegetables & sauce vierge	23,00-
IMAM BAYILDI aubergine confite aux 3 poivrons, paprika & origan Eggplant confit with 3 peppers, paprika & oregano	14,00-

DESSERTS

nos glaces flavor list	
CITRON MANDARINE MELON ORANGE SANGUINE YAOURT CHOCOLAT AMANDE PISTACHE, NOIX	
GÂTEAU DE SEMOULE sirop au thym, tartare de fruits de saison, labneh sucré semolina cake, thyme syrup, fruit tartare, sweet labneh	6,50-
BAKLAVAS AUX NOIX, AMANDES & MIEL baklavas with walnuts, almonds & honey	6,50-
GLACE AUX NOIX & olives de kalamata confites walnuts ice cream with candied kalamata olives	6,50-
CRĚMEUX ÇIKOLATA chocolat noir, citron vert, cardamome & crumble dark chocolate creamy cake, lime, cardamom & crumble	6,50-
KŪNEFE cheveux d'ange, fromage & pistaches angel hair, cheese & pistachios	6,50-
CRĚME CITRON VERT mascarpone & granola lime cream, mascarpone and granola	6,50-
CAFÉ GOURMAND 3 mignardises maison gourmet coffee with 3 homemade sweets	7,90-
GLACES OU SORBETS voir nos parfums ci-contre 2 scoops of ice cream (see the flavor list)	x2 boules 5,00-

légende :
: plat végétarien
: plat végan

liste des allergènes
disponible sur demande

Design, Déco & Identité de TZATZI : P. CLAUDE DRACH
www.cargocollective.com/pclaudedrach

Tee-shirt made by ERASMOOTH
www.erasmooth.fr

prix nets - service compris

BOISSONS MAISON

LA LIMONANA

La Limonana est une boisson très répandue en Israël. Son nom est la combinaison des mots "limon" (ليمون, "citron" en hébreu) et "nana" (نعنع "menthe"). Elle est composée de jus de citron pressé, de sucre & de feuilles de menthe hachées.

	33cl	50cl	100cl
Limonana	3,60-	5,20-	10,40-
Thé glacé	3,60-	5,20-	10,40-
Rooibos, grenade & fleur de sureau			
Café frappé comme en Grèce, légèrement épicé + supplément chantilly :	15cl 4,10-		+ 1,00 -

NOS SODAS	33cl	3,50-
Homemade & peu sucrés		
Nature ou Agrumes ou Grenade		

SOFTS

Bee Zen Tisane pétillante & relaxante parfumée à la pêche & au miel Made in Alsace	25cl	4,10-
Mastiqua Water boisson finement gazeuse & ultra rafraîchissante à la sève mastiha	33cl	4,50-
Ayran Gazi boisson traditionnelle lactée & légèrement salée à base de yaourt	33cl	3,20-
Diabolo	33cl	3,50-
Sirop à l'eau > Citron, Grenadine, Menthe, Fraise, Mandarine, Melon, Pistache, Pastèque...	33cl	2,90-
JUS DE FRUITS Sautter - Alsace Pomme d'Alsace, Tomate BIO, Pamplemousse BIO, Orange	25cl	3,70-
Orange pressée	25cl	4,70-
Eaux Plate ou Pétillante* *Pure, fraîche & locale, eau microfiltrée et affinée rendue potable par traitement.	75cl	3,50-

COCKTAILS SANS-ALCOOL

STOP THE WATER Nectar de grenade, basilic, sirop de sureau & eau gazeuse	25cl	6,00-
FREE MOJITO Limonade, citron vert & menthe savour au choix : melon / pastèque mandarine / pistache / grenade	25cl	6,00-
GINGER BEER MAISON Recette secrète au citron et au gingembre	25cl	6,00-
POMELO VERDE Jus de pamplemousse, citron vert et concombre	25cl	6,00-

BIÈRES

PRESSIONS	v	v
Pelargós - 5°	3,80 -	6,00 -
Bière de soif, légère & douce		
Gallia Nouveau Western	4,00 -	6,40 -
France - 6° - IPA blonde		
BOUTEILLES		
Efes Pilsen - Turquie - 5,0°	33cl	5,80 -
Pikri - IPA artisanale - Grèce - 5,5°	33cl	6,80 -
Kirkik Ale - Pale ale artis. - Grèce - 5,5°	33cl	6,80 -
SANS-ALCOOL		
Heineken 0.0 - 0,0°	33cl	5,80 -

ANISEES, LIQUEURS ET DIGESTIFS

γλυκάνισο

TURQUIE - Raki	4cl	4,20-
GRÈCE - Ouzo	4cl	4,20-
LIBAN - Arak El Massaya	4cl	5,70-

COCKTAILS

FRAIS & FRUITÉS :

SO FRESH ! Vin blanc, purée d'abricot & sirop de pêche	25cl	7,50-
OTTO'S SPRITZ Otto's Vermouth, vin blanc, sirop de dates, citron & eau gazeuse	25cl	9,00-
MOJITO GRENADÉ Rhum Havana 3 ans, sirop de grenade, orange & menthe	20cl	8,50-
MIDNIGHT PASSION Vodka, jus de pamplemousse & purée de passion	11cl	8,50-
GREPE MOON Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, jus de pamplemousse, sirop de grenade & eau gazeuse	15cl	9,00-
SKINOS SPRITZ Liqueur Skinos, ginger beer maison, Mastiqua water	17cl	8,50-
ROSAPEMBE Gin, vin rosé & sirop de pastèque	10cl	8,50-
PARFUMÉS & ÉPICÉS :		
KAYISI Vodka, purée d'abricots, citron vert & basilic	11cl	8,50-
MEDITERRANEAN GINTO Greek dry gin Votanikon & Tonic Mediterranean	12cl	9,00-

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS Expresso Expresso rallongé Double expresso Café noisette Capuccino Café au lait	2,10- 2,10- 3,80- 2,40- 3,20- 3,20-
THÉ VERT MAISON à la menthe & aux pignons de pin	2,10-

BEYROUTH COFFEE Metaxa, café épicé & crème chantilly	8,50-
---	-------

AUTRES VINS

○ blanc ● rouge	12cl v	50cl v	75cl v
GRÈCE : ● Lyrarakis Kotsifali - IGP Crète ○ ● Notios - IGP Péloponnèse ○ 9 Savatiano - IGP Grèce centrale ○ Lemnos Bio - AOP Lemnos	5,50 6,80 5,10 6,40	20,60 25,50 19,10 23,30	27,50 34,00 25,50 32,00
LIBAN : ○ Dom. Massaya - V. de la Bekaa	-	-	33,00
FRANCE : ● Le temps des gitans Mas de Janiny - IGP Hérault ● Vieille Mule IGP Côtes Catalanes ○ Cuvée Tzatziki - Moelleux IGP Côtes de Gascogne	4,30 5,00 4,30	16,00 18,60 16,00	21,50 25,00 21,50

TZATZI DRINKS