



TZATZI MENU

CARTE DES MEZZÉS, PIDE & AUTRES DÉLICES



HOUMOÛS

PURÉE DE POIS
CHICHE À LA PÂTE
DE SÉSAME ET AU
JUS DE CITRON

LE “CLASSIQUE” AU SÉSAME	6,50-
> + garniture veggie	9,70-
> + garniture viande	10,20-
HOUMOUS CITRON CONFIT	6,50-

MEZZÈS FROIDS

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

LÉGUMES ROTIS

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

Légende :

🌱 : plat végétarien

🌱🌱 : plat vegan

liste des allergènes disponible sur demande

SALADES

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

PIDE

CUITES AU FOUR, LES PIDE SONT DES GALETTES DE PÂTE À PAIN GARNIES DE VIANDE, DE LÉGUMES OU DE FROMAGE

PIDE FROMAGES	9,90-
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	
PIDE BŒUF HACHÉ	9,90-
tomate, oignons & poivrons confits	
tomato, onions & candied peppers	
PIDE LÉGUMES	9,90-
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	
PIDE POULET	9,90-
tomate, poivron, courgette, fromage kaşar & crème de roquette	
pide with chicken, tomato pepper, zucchini, kaşar cheese & arugula cream	
PIDE ÉPINARDS	9,90-
yaourt grec, épinards à l’ail, oignons rouges & fromage kaşar	
pide with greek yoghurt, spinach with garlic, red onions & kaşar cheese	

SPÉCIALITÉS

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

DESSERTS

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

Design & déco. Tzatziki :
P. CLAUDE DRACH
Tee-shirt made by
ERASMOOTH

BOISSONS MAISON

LA LIMONANA

La Limonana est une boisson très répandue en Israël. Son nom est la combinaison des mots “limon” (לימון, “citron” en hébreu) et “nana” (נענע “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		

COCKTAILS SANS -ALCOOL

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

BIÈRES

	25cl	40cl
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 à la fraîcheur d'agrumes et herbacée		
BOUTEILLES		
Efes Pilsen - Turquie - 5,0°	33cl	5,80-
Pikri - IPA artisanale - Grèce - 5.5°	33cl	6,80-
Kirki Ale - Pale ale artis. - Grèce - 5.5°	33cl	6,80-
SANS-ALCOOL		
Heineken 0.0 - 0,0°	33cl	5,80-

SOFTS

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

COCKTAILS

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

CUVÉES TZATZI

EN BLANC OU ROSÉ

IGP Côtes de Gascogne			
12cl	50cl	75cl	
v	v	v	
4,00	14,90	20,00	

AUTRES VINS

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

ANISÉES, LIQUEÛRS ET DIGESTIFS

TURQUIE - Raki	4cl	4,20-
Spiritueux proche de l'anisette, le Raki est né d'une double distillation dans un alambic de cuivre avec un mélange d'épices & d'anis.		
GRÈCE - Ouzo	4cl	4,20-
Distillé deux fois à partir de raisin dans un alambic en cuivre, l'Ouzo tire sa complexité de l'anis et de 14 herbes et épices, comme le fenouil, la cannelle ou encore la muscade.		
LIBAN - Arak El Massaya	4cl	5,70-
De caractère intense et puissant, cet Arak est marqué par des notes d'anis, de fenouil, d'épices douces, d'herbes & de citron.		

GRÈCE		
Skinos - Liqueur de mastiha	4cl	6,20-
Liqueur rare à base de mastiha. Connue depuis Hippocrate et uniquement récoltée dans 24 villages au nord de l'île de Chios, cette sève d'arbuste est ensuite distillée avec de l'alcool agricole et de l'eau pour obtenir une liqueur à 30° et au goût inimitable.		
Metaxa - 7 ans	4cl	6,20-
12 ans	8,70-	
Brandy aux notes de muscat et de brioche pour le 7 ans. Bois de chêne grillé et épices pour le 12 ans.		

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS		
Expresso	2,10-	
Expresso rallongé	2,10-	
Double expresso	3,80-	
Café noisette	2,40-	
Capuccino	3,20-	
Café au lait	3,20-	
THÉ VERT MAISON	2,10-	
à la menthe & aux pignons de pin		
BEYROUTH COFFEE	8,50-	
Metaxa, café épicé & crème chantilly		

Instagram

Wifi : Tzatzzi_Public
Pass. : Houmouslover1



THÉS BIO LES JARDINS DE GAÏA	
Pionnier alsacien des thés & infusions bio et équitables depuis 1994	
3,90-	
THÉ VERT “INSTANT DIVIN” Figue & amande	
Divine gourmandise à partager, une géné- reuse association de la figue, de l'amande & de l'orange sur une base de thé vert.	
TISANE DE FRUITS “RÊVERIE” Orange & Épices	
Cette composition harmonieuse libère une infusion fruitée, intense, relevée par une légère note mentholée.	
THÉ NOIR “BEAUTÉ ORIENTALE” Cannelle	
Harmonieuse rencontre du thé noir et des arômes subtils de la véritable cannelle de Ceylan pour une liqueur savoureuse et légèrement sucrée.	
ROOIBOS AUX FRUITS - Sans théine	
Une saveur fruitée, légèrement piquante mais ronde et équilibrée.	
TZATZI accepte les modes de règlement suivants : Espèces / CB à partir de 10 € (sauf sans contact) / Tickets rest., chèques rest., chèques déjeuners, chèques de table et chèques vacances	
TZATZI n'accepte pas : les chèques, les billets de 500€	