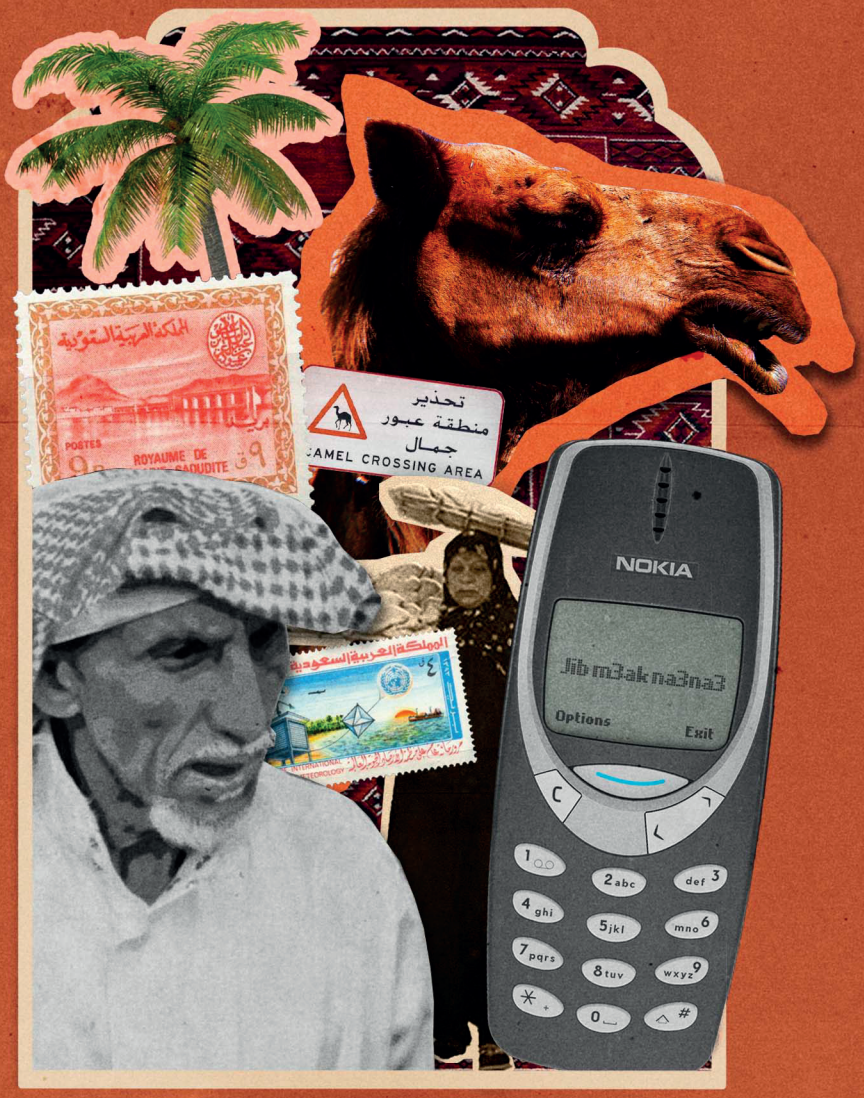
OUMMI
CANTINE



Menu

OUMMI
CANTINE

Cuisine de Maman, ambiance de copain ♡
Un menu remplie d'amour, de générosité et goût.
À déguster et partager dans la joie et la bonne humeur.

Mezzes

ZAHRA RÔTI ♡
From Syrie

Chou-fleur rôti au cumin, croustillant à l'extérieur, tendre à l'intérieur.
Un incontournable des tables de chez nous.

8€

SALATA OUMMI
From Palestine

Légumes frais croquants, tomates, concombres, persil, menthe, ail, avec une touche de crème de sésame et mélasse de grenade.
Saha w hana : santé et bonheur.

8€

FATTOUCH
From Syrie & liban

Salade croquante de concombres, tomates, grenade et oignons verts, arrosée de citron vert et de mélasse de grenade.
Le secret du goût, c'est la touche de paprika d'Alep.

8€

BURRATA AU ZAATAR
From Italie & Syrie

Burrata crémeuse, parfumée au zatar, touche d'huile d'olive, tartare de tomate frais et mélasse de grenade.
Twist parfait

12€

HOUMOUS BALADI ♡
From Syrie du Nord

Le classique des classiques ! Onctueuse purée de pois chiches et crème de sésame, tartare de tomate et un double twist de citron.
Pur bonheur

9€
(supp shawarma 5€)

FALAFEL MAMA
From Syrie - damas

Nos petites boulettes dodues de pois chiches épicées à la perfection, sa crème de sésame et un écrasé de légumes frais.
Généreuses comme maman.

9€

THE FRICASSÉ
From Tunisie

Salade de pomme de terre fondante au cumin, thon de Tunisie, olives, oignons, oeuf dur, Harissa.
Mieux que dans les rue de Tunis !

7€

Plats

SHISH TAOUK
From Syrie

Brochettes de poulet marinées à la crème d'ail, grillées au feu de bois.
Dynamite culinaire.

16€

DJEJ HARISSA
From Syrie & Tunisie

Tendre Coquelet de poulet grillé au feu de bois et mariné à l'harissa maison, parfumé de coriandre fraîche et de citron.
Har comme nous !

24€

ARAB WINGS ♡
From Liban

Ailes de poulet grillées au feu de bois, accompagnées d'une crème d'ail onctueuse.
Les wings de chez nous quoi

11€

SMOKED BABA GHANOUSH
From Syrie

Aubergine entière fumée au feu de bois, nappée de crème de sésame cumin, un soupçon basilic, citron vert et mélasse de grenade. Explosive !

12€

RAVIOLES OUMMI ♡
From Italie, Turquie & Syrie

Ravioles maison au coeur tendre farcies de bœuf épicé, servies avec une sauce au yaourt et une touche d'huile pimentée bien sûr.
Merci maman pour cette folie.

17€

KABAB MASHWI
From Syrie - Alep

Bœuf haché aux épices de maman, grillé au feu de bois avec une crème de sésame onctueuse, persil frais et oignons au sumac.
Combo de choc.

16€

BABY DJEJ
From Syrie

Tendre Coquelet de poulet grillé au feu de bois et mariné par maman. Oignon rôtis au sumac, crème de sésame, poivre de sésame, pain maison

26€

KEBAB HALABI
From Syrie - Alep

Brochette de boeuf hachée fondante au épices, onctueuse sauce au yaourt, concombre, tomate grillée au feu de bois, ail et menthe séchée

17€

CHAKCHOUKA FUSION MERGUEZ
From Tunisie & Algerie

La Chakchouka classique revisitée avec de la merguez pour une explosion de saveurs orientales.

12€

GRILLADE MERGUEZ
From Mahgreb United

Merguez grillées au feu de bois, tomate, poivron, oignon grillé, sauce pimentée au nigel et graines de sésame.

16€

Hey tu veux voir à quoi ressemble nos plats ?
Retourne ton menu et scan le Qr code !

Coup de Coeur de la mama ♡

Pita

PITA SHAWARMA
From Syrie - damas

Sandwich de folie. Tendres lamelles de poulet marinées à la cardamome et à l'orange, grillé à la broche.
Emballées dans du pain chaud,
prêts à être dégusté avec les doigts !

12€

PITA KEFTA
From Syrie - Alep

Kefta grillée, oignons, persil, sumac,
purée de piment doux au cumin et menthe séchée.

12€

PITA FALAFEL
From Syrie - damas

Falafels croustillants, tartare de légumes à la crème de sésame, menthe fraîche, cumin, paprika d'Alep.

12€

PITA MERGUEZ
From Maghreb United

Merguez au nigelle et sésame, menthe séchée, frites, tomates, poivrons et oignons, confits.
Le sandwich merguez de 2025 quoi.

12€

Accompagnements

FRITES À LA CRÈME D'AIL
From Syrie

Frites maison croustillantes servies avec une crème d'ail traditionnelle.
Impossible de s'arrêter !

5€

RIZ OUMMI STYLE ♡
From Liban

Riz parfumé, bœuf haché et pignons de pin grillés pour le croquant.

6€

SPICY BATATA HARRA
From Syrie

Pommes de terre sautées à l'ail et à la coriandre, un peu relevées.

6€

CHAKCHOUKA
From Tunisie & Algerie

Fricassée de poivrons,oignons caramélisés, ail parfumé et tomates gorgées de soleil, délicatement relevée par des épices du bled.
Oeuf au coeur coulant sur le dessus.
Plat qui réchauffe le cœur et les corps.

11€

Desserts

PISTACCHIO HALWA
Croustillant pistache, crémeux vanille infusé à la fleur d'oranger, ganache pistache aérienne et chocolat au lait.
"Halwa, halwa, ana liya halwa"

6€

CHOCOLATA
Mousse choco intense, noisettes caramélisées, filet d'huile d'olive du bled, caramel on top et coriandre séchée pour l'audace.

6€

BOISSONS

Thé Marocain 2€

Café 2€

capuccino 2€

Noisette 2€

Bouteille 1 l 4,5€

- Evian
- San pellegrino

Bouteille 50cl 3€

- 1/2 evian
- 1/2 san pellegrino

Bouteille verre 33 cl 4€

- Coca
- Coca zéro
- Fanta orange
- Schweppes agrume
- Oasis tropical.

Jus de fruit 25 cl 3€

- Orange
- Pomme
- Ananas

CARTE SIGNEE PAR LE CHEF

Georges
Baghdi Sar

Hey tu veux voir à quoi ressemble nos plats ?
Scan le Qr code !

YALLAAAAAAAA !!!!!!!!!

Follow notre aventure sur Instagram et poste tes plus belles photos !
@oummicantine