

compose ton bol

1

la base (x 1)

Green couscous / Riz / Trio de quinoa aux herbes
Salade Mesclun / Taboulé de brocoli 🌱🚫

2

la protéine (x 1)

Boulettes de bœuf / Poulet façon Shawarma
Falafels 🌱🚫 / Merguez Vegan 🌱🚫

3

les garnitures (x 3)

Houmous au citron confit
Pousses d'épinards dattes et amandes
Chou rouge et grenade
Écrasé de patates douces
Chou blanc rôti au zaatar
Betteraves rôties, pickles de noix
Lentilles aux noisettes
Taboulé de brocoli

4

la sauce (x 1)

Tehina (sauce sésame) / Zhoug (harissa verte) / Yaourt menthe / Amba (spicy mango)
Vinaigrette japonaise (douce & sucrée) / Huile d'olive citron-sauge

5

les toppings (x 2)

Grenade / Cacahuètes / Noisettes / Amandes / Sésame
Pois chiches au zaatar / Oignons frits / Cebettes
Fêta marinée / Parmesan / Graines de courge au miso
Graines de tournesol pimentées / Mélange d'herbes fraîches
Topping supp. +0,5 €

les sandwiches pita

Ton Stam dans une pita artisanale!

falafel

Houmous au citron
Chou rouge
Pousses d'épinards
Herbes + Sauce Tehina

poulet

Houmous au citron
Chou rouge
Écrasé de patates douces
Oignons frits + Sauce Tehina

merguez

Houmous au citron
Chou rouge
Pousses d'épinards
Oignons frits + Sauce Tehina

boeuf

Houmous au citron
Chou rouge
Betteraves rôties, pickles de noix
Herbes + Sauce Tehina



Bol _____	13,90 €
Pita _____	10,50 €
Dessert ou Boisson _____	+2 €
Dessert + Boisson _____	+4 €

les desserts

Préparés sur place tous les jours avec ♥

les cookies

3 €

Choco-pécan
Pistache choco blanc
Choco peanut butter  


les cakes

3,5 €

Carrot cake
Brownie halva
Banana bread
Cake citron pavot
Earl grey tea cake

les frais

4 €

Yaourt grec, Crumble,
miel & Zaatar
Chia pudding  
au lait de coco
Cheesecake & Granola

SELON L'HUMEUR DU CHEF!

 Vegan  Gluten free



استمتع بحدائقنا!

www.stam-paris.com

STAM WINTER 2025