



Mezzés Froids

6,50 €

Taboulé Libanais

Goûtez à l'authentique : persil, tomates, boulghour

Fattoush

Salade fraîche libanaise

Hommos

L'incontournable : purée de pois chiche à la crème de sésame

Baba Ghanouj

Le caviar d'aubergines de chez nous

Warak Enab

Feuilles de vigne farcies traditionnelles

Mouhamara

Le parfait mariage du poivron rouge grillé et des noix

Moussaka

Spécialité à l'aubergine, tomates et pois chiches

Kébbét Batata

Écrasé de pomme de terres et boulghour fin aux herbes orientales

Makdous

Petites aubergines marinées, farcies aux noix et poivron rouge

Hommos Shmandar

Hommos revisité à la betterave

Labné Zaatar

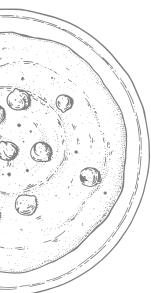
Fromage frais libanais parfumé au thym du pays et huile d'olive

Labné Bi Toum

Fromage frais libanais parfumé à l'ail

Samké Harra

Spécialité du Nord du Liban : poisson grillé, herbes fraîches, tahini



Mezzés Chauds

6,50 €

Falafel

Boulettes de pois chiches et fèves aux saveurs d'Orient, accompagnées de notre sauce à la crème de sésame et citron

Fatayer Sbenekh

Chaussons farcis aux épinards

Hommos & Foul

Spécialité libanaise aux fèves et pois chiches entiers

Batata Harra

Dés de pommes de terre parfumés à la coriandre et à l'ail

Batata

Frites maison

Chorbet Adas

Soupe de lentilles corail de ma grand-mère parfumée au cumin

Mdardara

Lentilles et riz façon pilaf, oignons frits

Rkakat

Cigares au fromage

Fatté (avec ou sans viande)

Pois chiches, laban libanais, pain croustillant, viande hachée

Hommos Shawarma

Hommos avec shawarma de boeuf

Kébbé

Spécialité au blé concassé farcie à la viande hachée, épices du Moyen-Orient

Fatayer Lahmé

Chaussons frits farcis à la viande

Sfiha

La spécialité de Baalbek : pâte farcie à la viande hachée

Kafta

Brochettes de viande hachée aux épices et persil

Shawarma Lahmé

Lamelles de boeuf marinées, accompagnées de notre sauce à la crème de sésame et citron

Shawarma Djeij

Lamelles de poulet marinées, accompagnées de notre sauce à l'ail

Taouk

Cubes de blanc de poulet marinés, accompagnés de notre sauce à l'ail

Sawda Djeij

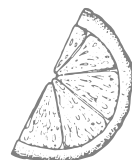
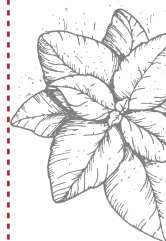
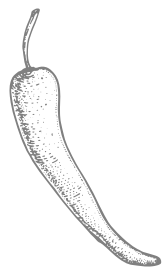
Foie de volaille poêlé à la libanaise, accompagnés de notre sauce à l'ail

Sojok

Mini saucisses orientales relevées, accompagnés de notre sauce à l'ail

Makanek

Mini saucisses de boeuf aux épices libanaises



Assiettes

Assiette d'assortiment de 4 mezzés au choix (1 pers.)

19,50 €

Ou partagez nos mezzés à plusieurs comme à la libanaise !

À partir de 15 mezzés : 6 € le mezzé. Comptez 3 à 4 mezzés par personne

Assiette enfant (-10 ans) : Assortiment de 3 mezzés au choix

11 €



Boissons sans alcool





Citronnade maison <i>Recette secrète familiale.;</i>	4,50 €
Ayran maison <i>Yaourt frais à boire</i>	4,50 €
Jelleb maison <i>Siróp de dattes accompagné de pignons de pin</i>	4,50 €
Soft <i>Perrier, Coca, Fanta, Sprite, Ice Tea, Oasis, Orangina...</i>	3 €
Petite eau plate	2 €
Grande eau plate	3 €
Grande eau pétillante	4,50 €

Boissons alcoolisées



Bière libanaise	5 €
Arak <i>Spiritueux traditionnel</i>	5 €
Vin Libanais (Rouge, Rosé ou Blanc) <i>Verre de 125 ml</i>	6 €
<i>Bouteille de 750 ml</i>	25 €
<i>Voir la carte des vins</i>	


Boissons chaudes








Kahwa <i>Café traditionnel libanais avec une pointe de cardamome</i>	4 €
Kahwa bayda (café blanc) <i>Infusion de fleur d'oranger, sucrée avec un sirop maison</i>	4 €
Zhourat <i>Infusion traditionnelle de plantes et fleurs cueillies au Liban</i>	4 €
Thé	3 €
Espresso	2,50 €

Desserts

Selon l'inspiration du chef



Mhalabiyé  <i>Flan traditionnel léger, parfumé à l'eau de rose et fleur d'oranger, décoré de pistache, noix et coco et raisins secs</i>	6 €
Knéfé  <i>Pâtisserie traditionnelle au fromage doux filant, recouvert d'une préparation à la semoule, servi chaud, sirop à la fleur d'oranger</i>	
Osmaliyé  <i>Délicate pâtisserie aux cheveux d'ange croustillants, crème de lait à la fleur d'oranger, pistaches finement concassées, sirop parfumé</i>	
Nammoura  <i>Gâteau à la semoule gorgé de sirop aux saveurs orientales, décoré d'amandes</i>	
Baklawa  <i>Douceurs feuilletées aux amandes, pistaches ou noix, nappées d'un sirop à la fleur d'oranger.</i>	

Café ou Thé Gourmand

Café ou thé ou infusion accompagné de ses 3 mignardises libanaises

10 €

 VEGAN  VEGETARIEN

Toute notre carte est disponible sur place ou à emporter
Et tous nos produits sont halal et accompagnés de pain libanais

Sandwichs à emporter

7,50 €

Préparés avec du pain libanais

Falafel

Boulettes de pois chiches et fèves aux saveurs d'Orient, sauce sésame

Kafta

Brochettes de viande hâchée aux épices et persil

Shawarma Lahmé

Lamelles de viande de boeuf marinées, sauce à la crème de sésame et citron

Shawarma Djeij

Lamelles de poulet marinées, sauce à l'ail

Taouk

Blanc de poulet mariné aux épices, sauce à l'ail

Sawda Djeij

Foie de volaille à la libanaise, sauce à l'ail

Sojok

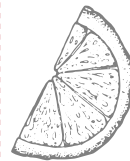
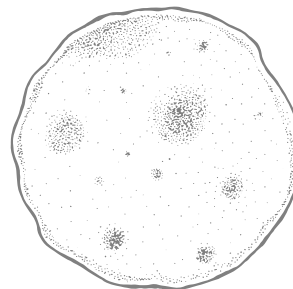
Mini saucisses orientales relevées, sauce à l'ail

Makanek

Mini saucisses de boeuf aux épices libanaises

Samké Harra

Spécialité du Nord du Liban : poisson grillé, herbes fraîches, tahini



Formules à emporter

Sandwich + Boisson*

8,50 €

Sandwich + Boisson* + Dessert ou Frites

13 €

Assiette d'assortiment de 4 mezzés + Boisson*

20,50 €

Assiette d'assortiment de 4 mezzés + Boisson* + Dessert

24,50 €

*boisson sans alcool, supplément 2€ si boisson maison



Tous nos produits sont halal et accompagnés de pain libanais