

Mezzés froids / Cold Mezza

Hommos حمص	6.00€
Purée de pois chiches avec de la pâte de sésame (tahine), jus de citron, graines de sésame. <i>Chickpea purée with sesame paste (tahine) and lemon juice, sesame seeds</i>	
Moutabal Shamandar متبل	6.50€
Purée de betterave, persil, pâte de sésame (tahine), jus de citron, graines de sésame. <i>Betroot purée, parsley, sesame paste (tahine), and lemon juice, sesame seeds</i>	
Moutabal Baba Ghanouj متبل	6.50€
Purée grillée d'aubergine mélangée à de la pâte de sésame (tahine), jus de citron, graines de sésame. <i>Grilled aubergine purée mixed with sesame paste (tahine), and lemon juice, sesame seeds</i>	
Tabbouleh تبولة	6.50€
Salade de persil, tomate, menthe fraîche, oignon, blé croustillant, jus de citron, huile d'olive (Contient du gluten de blé). <i>Parsley salad with tomato, fresh mint, onion, cracked wheat, lemon juice and an olive oil dressing (Contains gluten from wheat)</i>	
Warak Inab B'zeit ورق عنب	6.00€
Feuilles de vigne, riz, tomate, persil, menthe et oignon cuits avec du jus de citron et de l'huile d'olive. <i>Vine leaves filled with rice, tomato, parsley, mint and onion cooked in lemon juice and olive oil</i>	
Labneh لبننة	6.00€
Yaourt filtré servi avec de l'huile d'olive et du thym sec (ail facultatif) (Contient du lait). <i>Strained yoghurt served with olive oil and dried thyme (garlic optional) (Contains milk)</i>	
Moujaddarah مجدره	6.00€
Lentilles, riz complété d'oignons frits. <i>Lentil and rice topped with fried onion</i>	
Moussaka مسقعة	6.00€
Aubergines frites cuites au four avec de la tomate, oignons, pois chiches et poivrons doux. <i>Fried aubergines baked with tomato, onion, chickpeas and sweet peppers</i>	
Fattoush فتوش	6.50€
Laitue, tomate, concombre, menthe, oignon, radis, sumac et pain libanais grillé avec un habillage d'huile d'olive et de citron (Contient du blé, du gluten et des graines de sésame). <i>Lettuce, tomato, cucumber, mint, onion, radish, sumac and toasted Lebanese bread with a lemon and olive oil dressing (Contains wheat, gluten and sesame)</i>	
Cucumber Salad with Yoghurt خيار باللبن	6.00€
Yaourt avec du concombre finement coupé et de la menthe (Contient du lait). <i>Yoghurt with finely cut cucumber and dried mint (Contains milk)</i>	

Mezzés chauds / Hot Mezza

Hommos Shawarma حمص شاورما	9.00€
Purée de pois chiches avec de la pâte de sésame, du jus de citron et un habillage d'huile d'olive, complétée avec du poulet mariné (Contient du lait et des graines de sésame). <i>Chickpea purée with sesame paste, lemon juice and an olive oil dressing, topped with sliced or diced marinated chicken (Contains milk and sesame)</i>	
Kibbeh كبة (2 pièces)	6.00€
Boulettes de viande frites d'agneau mélangées à du blé croustillant et oignons, garnies de viande hachée et d'oignons sautés (Contient du gluten de blé et du lait). <i>Deep-fried lamb meatballs mixed with cracked wheat and onions, filled with sautéed minced meat and onions. (Contains gluten wheat and milk)</i>	
Falafel فلافل (3 pièces)	6.00€
Fèves, pois chiches frits et fines herbes, accompagnés de sauce tahine, graines de sésame. <i>Deep-fried bean and fine herb croquettes served with tahine sauce, Contains sesame</i>	
Foul Moudamas فول مدمس	8.00€
Fèves bouillies assaisonnées avec de l'ail, du jus de citron et de l'huile d'olive. <i>Boiled broad beans seasoned with garlic, lemon juice and olive oil</i>	
Halloum Meshwi حلوم مشوي	7.00€
Fromage grillé ou frit de halloumi (Contient du lait). <i>Grilled or fried halloumi Cheese (Contains milk)</i>	
Maqaneq مقانق	8.00€
Mini saucisses libanaises flambées avec du beurre et du citron (Contient des noix). <i>Lebanese mini sausages flambéed with butter and lemon (Contains nuts)</i>	
Soujok سجق	8.00€
Saucisses épicées libanaises, sautées dans du citron. <i>Home-made Lebanese spicy sausages, sautéed in lemon</i>	
Chicken Liver سودة دجاج	8.00€
Foie de poulet mariné sauté avec du citron et du beurre. <i>Marinated chicken liver sautéed with lemon and butter</i>	
Fattet Hommos B'laban فته حمص بلالين	8.00€
Couches de pois chiches bouillis, pain grillé et ail écrasé, complété avec du yaourt et des pignons de pin (Contient du lait, du blé, du gluten et des noix). <i>Layers of boiled chickpeas, toasted bread and crushed garlic, topped with yoghurt and pine kernels (Contains milk, wheat, gluten and nuts)</i>	

Fatayer B' Cheese فطائر جبنة (2 pièces) Friand libanais frit garni de feta (Contient du lait, du blé et du gluten). <i>Deep-fried Lebanese pastry filled with feta cheese (Contains milk, wheat and gluten)</i>	6.00€
Fatayer B'sabanekh فطائر بالسبانخ (2 pièces) Friand libanais cuit au four et garni d'épinards et d'oignons, citron, huile d'olive, pignons de pin et sumac (Contient du blé, du gluten et des noix). <i>Baked Lebanese pastry filled with spinach and onions, lemon, olive oil, pine kernels and sumac (Contains wheat, gluten and nuts)</i>	6.00€
Arayes عرايس (2 pièces) Friand cuit au four et garni de boeuf haché chevronné (Contient du blé, du gluten, de la graine de sésame et des noix). <i>Baked Lebanese pastry filled with seasoned minced beef (Contains wheat, gluten, sesame and nuts)</i>	6.00€
Lahem B'agine لحم بعجين (2 pièces) Friand libanais cuit au four et garni de viande (Contient du blé, du gluten et de la graine de sésame). <i>Baked Lebanese meat pastry (Contains wheat, gluten and sesame)</i>	6.00€
Manakeesh Zaatar مناقيش زعتر Friand cuit au four avec du thym, des graines de sésame et de l'huile d'olive (Contient des graines de sésame, du blé et du gluten). <i>Baked pastry topped with thyme, sesame seeds and olive oil (Contains sesame, wheat and gluten)</i>	5.00€

Grillades plats / Charcoal-grilled Main Courses

Shawarma Chicken شاورما دجاج Émincé de poulet mariné et grillé à la broche, servi avec de la sauce à l'ail et tomate (Contient du gluten de blé). <i>Roasted thin slices of marinated chicken breast, served with garlic sauce and tomato (Contains wheat gluten)</i>	16.90 €
Lahem Meshwi لحم مشوي Brochette d'agneau cuite au charbon de bois servie avec du pain (Contient du gluten de blé). <i>Charcoal-grilled tender cubes of specially prepared lamb Served with bread (Contains wheat gluten)</i>	19.00 €
Shish Taouk شيش طاووق Brochette de poulet grillée au charbon de bois servie avec ou sans sauce à l'ail et du pain (Contient du gluten de blé). <i>Charcoal-grilled skewers of marinated chicken cubes, served with or without garlic sauce Served with bread (Contains wheat gluten)</i>	17.90 €

Kafta Meshwi كفتة مشوي Brochettes grillées d'agneau haché à l'oignon et au persil, servi avec du pain (Contient du gluten de blé). <i>Charcoal-grilled skewers of seasoned minced lamb with onion and parsley, served with bread (Contains wheat gluten)</i>	16.90 €
Mixed Grills مشاوي مشكلة Mélange de grillades : Brochette d'agneau, brochette de poulet et brochette de kefta grillées, servies avec ou sans sa sauce à l'ail et avec du pain (Contient du gluten de blé). <i>Charcoal-grilled skewers of seasoned minced lamb marinated lamb and chicken cubes, served with or without garlic sauce, served with bread (Contains wheat gluten)</i>	23.00 €
Côtelettes d'agneau ريش غنم Agneau particulièrement préparé, grillé et servi avec des pommes frites, servi avec du pain (Contient du gluten de blé). <i>Specially prepared lamb, grilled and served with french fries, served with bread (Contains wheat gluten)</i>	23.00 €
Toutes nos grillades sont accompagnées de boulgour, riz ou frites au choix.	
Nos douceurs / Our desserts	
Baklaw بقلابة (4 pièces) Sélection de pâtisseries traditionnelles garnies de divers fruits secs et de sirop (Contient du blé, du gluten et des fruits à coque). <i>Selection of miniature traditional Lebanese pastries filled with nuts and syrup (Contains wheat, gluten and nuts)</i>	5,50 €
Salade de fruits de saison فواكة مشكلة Une sélection de fruits de saison coupés en salade. <i>A selection of freshly cut seasonal fruits</i>	7,50 €
Maamoul معمول (3 pièces) Sablé farci de dattes ou de pistaches ou de noix. (Contient du blé, du gluten et des fruits à coque)	7.00 €
Mouhalabieh مهلبية	5.50 €
Boissons chaudes	
Café expresso	2.00 €
Thé à la menthe fraîche	3.50 €
Café gourmand	6.50 €
Thé gourmand	6.50 €

FORMULES MEZZÉS 24.90€

Midi et soir

Assortiment d'hors d'œuvre (froids, chauds, salades, friands)

Servi à la manière traditionnelle

La formule « Mezzés », est idéale pour découvrir les différents saveurs libanaises

MENU ENFANT 10,90€

Midi et soir Hors week-end et jours fériés

Une brochette de Poulet ou de Kafta

accompagnée de salade ou de frites ou de riz ou de boulgour

Dessert au choix :

Baklava, glace, salade de fruits

Boisson

FORMULE MIDI

Hors week-end et jours fériés

Plat du jour : 14,90 €

Entrée & Plat du jour / Plat du jour & Dessert : 17,90 €

Entrée, Plat du jour & Dessert : 20,90 €

Entrées : Tabbouleh, Hommos, Moutabbal Baba Ghanouj, Fattoush

Plats : Plat du jour, Shawarma (servi avec du boulgour, du riz ou des frites)

Desserts : Baklava (3 pièces), salade de fruits

La cuisine libanaise peut contenir un certain nombre d'allergènes, nous ne pouvons donc pas garantir que notre nourriture ne contient pas : des céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, du soja, du lait, céleri, moutarde, sésame, mollusques.

Lebanese cuisine can contain a number of allergens, we therefore cannot guarantee that our food does not contain: Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soya, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Molluscs.

Toutes nos viandes sont **حلال**

Carte des boissons

Eaux, jus, sodas et boisson lactée

Eau plate ou pétillante 50 cl	4,00 €
Eau plate ou pétillante 1l	5,00 €
Perrier 33 cl	4,00 €
Coca, Schweppes, Fanta 33 cl	3.50 €
Jus de fruits (tomate, orange, pomme, ananas) 33cl	3.50 €
Ayran عيران (boisson lactée à base de yaourt)	3.00 €

Bières

Heineken 25 cl	4.00 €
Corona 33 cl	5.00 €
Almaza 33 cl	5.00 €

Apéritifs

Ricard, Martini	5.00 €
Coupe de champagne	7.00 €

Digestifs

Cognac	6.00 €
Armagnac	6.00 €
Arrack	6.00 €

Alcools forts

Whisky	6.00 €
Gin	6.00 €
Vodka	6.00 €

Vins

Vin au verre (rouge, rosé ou blanc)	5.00 €
Vin en 1/2 (rouge, rosé)	15.00 €

Vins rouges

Bretèche Château Kefraya 2019 75cl	26.00 €
Château Kefraya 2009 75cl	49.00 €

Vins rosés

Bretèche Château Kefraya 2021 75cl	26.00 €
------------------------------------	---------

Vins blancs

Bretèche Château Kefraya 2021 75cl	26.00 €
------------------------------------	---------

Champagne

Bouteille de Champagne	60.00 €
------------------------	---------