

A LA CARTE

A PARTAGER

Mezza variées froides et chaudes

Mezza deux personnes

55,00*

Mezza trois personnes

82,50*

Mezza quatre personnes

110,00*

**Soit mezza par personne*

27,50

*Notre Cuisine est Faire Maison,
Nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'Amour.*

A LA CARTE

MEZZA & HORS D'ŒUVRE FROIDS

Toutes les entrées sont végétariennes

Houmous	9,00
<i>Crème de pois chiche, huile de sésame, huile d'olive</i>	
Moutabal	9,00
<i>Caviar d'aubergine, citron, huile de sésame</i>	
Taboulé	9,00
<i>Persil, tomates, blé concassé, citron, huile d'olive</i>	
Moussaka	9,00
<i>Aubergines, tomates, oignons, pois chiches</i>	
Warak Inab	9,00
<i>Cinq feuilles de vignes farcies de riz parfumé et citronné</i>	
Fattouche	10,00
<i>Salade de crudités, sumac et ail, pain libanais grillé</i>	
Salade de feta	10,00
<i>Salade de crudités et fromage feta</i>	
Laban bi khiyar	9,00
<i>Yaourt, concombre, menthe séchée</i>	
Labne	9,00
<i>Fromage blanc libanais</i>	
Chankliche	9,00
<i>Fromage frais, tomate, oignon, persil</i>	
Makdous	9,00
<i>Quatre aubergines farcies aux noix</i>	
Salade du moine	9,00
<i>Aubergines grillées, poivrons, tomates, oignons, menthe, huile d'olive, citron</i>	
Loubieh	9,00
<i>Haricots verts à la sauce tomate</i>	
Bamieh	9,00
<i>Gombos à la sauce tomate</i>	
Salade de poivrons	9,00
Tarama	9,00

**Notre Cuisine est Faire Maison,
Nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'Amour.**

A LA CARTE

MEZZA & HORS D'ŒUVRE CHAUDS

(V) : Végétarien

Houmous bel lahme (bœuf)	10,00
<i>Crème de pois chiche, émincé de bœuf chawarma, pignons de pin</i>	
Houmous bel lahme (agneau)	13,00
<i>Crème de pois chiche, émincé de bœuf chawarma, pignons de pin</i>	
Houmous balila (V)	9,00
<i>Pois chiche, citron pressé, huile d'olive et ail</i>	
Foul mdamass (V)	9,00
<i>Fèves cuites, citron pressé, huile d'olive et ail</i>	
Falafel (V)	10,00
<i>Quatre boulettes de fèves et pois chiches frites</i>	
Kebbé	12,00
<i>Quatre boulettes de viande hachée et blé concassé farcies à la viande, oignons et pignons de pin</i>	
Samboussik lahme	10,00
<i>Quatre beignets farcies à la viande</i>	
Samboussik jebneh (V)	10,00
<i>Quatre beignets farcies au fromage</i>	
Safiha	10,00
<i>Quatre pièces de pâte fine cuites au four et garnies de viande, tomates et oignons</i>	
Safiha végétarien (V)	9,00
<i>Quatre pièces de pâte fine cuites au four et garnies de poivrons, tomates et oignons</i>	
Fatayer (V)	9,00
<i>Quatre pièces de pâte fine cuites au four et garnies d'épinards assaisonnés</i>	
Rakkakat jebneh (V)	10,00
<i>Quatre rouleaux de fromage fondu</i>	
Soujouk	10,00
<i>Tranches de saucisses relevées, flambées dans une sauce au citron, tomate et cumin</i>	
Jawaneh	10,00
<i>Six pièces d'ailes de poulet marinées selon le savoir-faire traditionnel</i>	
Kellege jebneh (V)	10,00
<i>Fromage halloumi dans du pain libanais grillé à feu doux</i>	

**Notre Cuisine est Faire Maison,
Nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'Amour.**

A LA CARTE

Arayes	10,00
<i>Viande hachée dans du pain libanais grillé à feu doux</i>	
Makanek	10,00
<i>Saucisses parfumées au vin et flambées au citron</i>	
Foie de volaille	10,00
<i>Sauce coriandre, ail, citron, mélasse de grenade, huile d'olive</i>	
Mjadra (V)	8,00
<i>Sauce coriandre, ail, citron, mélasse de grenade, huile d'olive</i>	
Mini Man'ouche zaatar (V)	5,00
<i>Deux mini galettes au thym mélangé à l'huile d'olive</i>	
Mini Man'ouche jebneh (V)	5,00
<i>Deux mini galettes au fromage (mozzarella et halloumi)</i>	
Man'ouche zaatar (V)	8,00
<i>Grande galette au thym mélangé à l'huile d'olive</i>	
Man'ouche jebneh (V)	8,00
<i>Grande galette au fromage (mozzarella et halloumi)</i>	
Man'ouche mixte (V)	8,00
<i>Grande galette au thym, huile d'olive et fromage (mozzarella et halloumi)</i>	
Lahm bi ajine	8,00
<i>Grande galette à la viande, tomate, oignons</i>	

**Notre Cuisine est Faire Maison,
Nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'Amour.**

A LA CARTE

GRILLADES

*Accompagnements : houmous, moutabal et taboulé

+5,00 : riz aux vermicelles/pommes de terre légèrement épicées/frites/boulghour à la tomate

Lahem mechwi	29,00
<i>Deux brochettes d'agneau en morceaux avec de petits oignons et accompagnements*</i>	
Kafta	23,00
<i>Deux brochettes de viande hachée avec oignons et persil et accompagnements*</i>	
Chiche taouk	23,00
<i>Deux brochettes de blancs de poulet dans une marinade à l'ail et citron et accompagnements*</i>	
Chawarma bœuf	25,00
<i>Emincé de bœuf, cuits à la broche, sauce tarator et accompagnements*</i>	
Chawarma poulet	24,00
<i>Blancs de poulet marinés à la libanaise, cuits à la broche, crème d'ail et accompagnements*</i>	
Grillades mixtes	32,00
<i>Assortiment de nos brochettes (kafta, chiche taouk et lahem mechwi) et accompagnements*</i>	
Falafel (V)	17,00
<i>Quatre pièces de falafel et sa sauce tarator et accompagnements*</i>	
Plat végétarien (V)	20,00
<i>Quatre mezza froids et trois mezza chauds</i>	

**Notre Cuisine est Faire Maison,
Nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'Amour.**

A LA CARTE

SPECIALITES CRUES

Sur commande la veille au plus tard

Kasbé nayé 12,00

Foie d'agneau cru accompagné de menthe, épices et oignons

Habra nayé 14,00

Viande d'agneau crue finement hachée accompagnée d'une purée d'ail

Fraki 14,00

Viande d'agneau crue finement hachée avec de l'oignon, basilic, blé concassé et épices

Kafta nayé 14,00

Viande d'agneau crue finement hachée avec de l'oignon et du persil

**Notre Cuisine est Faite Maison,
Nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'Amour.**

A LA CARTE

DESSERTS

Peuvent varier selon disponibilités

Baklawa 3,00

Deux pièces de feuilletés aux noix, cajou, dattes, pistaches

Mouhalabillé 7,00

Crèmeux libanais à la fleur d'oranger et à l'eau de rose

Maamoul 3,00

Une pièce de gâteau fourré à la pistache, noix ou datte

Nammoura 3,00

Une pièce de gâteau à la semoule, noix de coco, miel et pistache ou noix de cajou

**Notre Cuisine est Faire Maison,
Nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'Amour.**

MENUS

MENU MIDI

24,00

Du lundi au vendredi

Entrées froides au choix (2 choix)

Taboulé, fattouche, houmous ou moutabal

Grillade au choix (servi par paire)

Chiche taouk, kafta ou chawarma de bœuf ou poulet accompagnés de féculents (boulghour ou patates)

Dessert au choix

(Supplément 2€ pour le Mouhalabillé)

MENU VALLEE

29,00

Midi et soir

Assiettes d'entrées froides au choix

Trois mezza froids au choix : Taboulé, fattouche, houmous, moutabal, laban bi khiyar

Assiettes d'entrées chaudes au choix

Deux mezza chauds au choix : Safiha, Rakkakat, Jawaneh, Falafel

Grillade au choix (servi par paire)

Chiche taouk, kafta ou chawarma bœuf ou poulets accompagnés de féculents (boulghour ou patates)

Dessert au choix

*Notre Cuisine est Faite Maison,
Nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'Amour.*

MENUS

MENU DECOUVERTE ou **VEGETARIEN** 34,00
Midi et soir

Découvrez...

*Diverses portions de notre carte choisies par le chef
pour une personne*

Deux desserts au choix ou un mouhalabillé

PLAT DU JOUR

Sur ardoise

*Notre Cuisine est Faite Maison,
Nos plats sont susceptibles de contenir des traces d'Amour.*