

À EMPORTER

SANDWICHES

8,00

+ 3,00 la portion de frites

Chawarma viande

Houmous, persil, oignon, tomate, cornichons, boeuf

Chawarma poulet

Crème d'ail, salade, cornichons, poulet chawarma

Chiche taouk

crème d'ail, concombre, salade, poulet taouk

Kafta

Houmous, tomate, persil, oignon, brochette kafta

Falafel (V)

Houmous, tomate, persil, oignon, sumac, salade, concombre mariné, falafel

Foie de volaille

Sauce coriandre, ail, citron, mélasse de grenade, huile d'olive

Kebbé

Boulette de viande hachée et blé concassé farcies à la viande, oignons et pignons de pin

Soujouk

Tranches de saucisses relevées, flambées dans une sauce au citron, tomate et cumin

Makanek

Saucisses parfumées au vin et flambées au citron

Halloumi (V)

Fromage de brebis, tomate, salade

Agneau

Brochette agneau, persil, oignon, sumac, tomate

12,00

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

À EMPORTER

A PARTAGER

Mezza variées froides et chaudes

Mezza deux personnes

49,50

Mezza trois personnes

74,00

Mezza quatre personnes

99,00

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

À EMPORTER

MEZZA & HORS D'ŒUVRE FROIDS

Toutes les entrées sont végétariennes

Houmous	8,00
<i>Crème de pois chiche, huile de sésame, huile d'olive</i>	
Moutabal	8,00
<i>Caviar d'aubergine, citron, huile de sésame</i>	
Taboulé	8,00
<i>Persil, tomates, blé concassé, citron, huile d'olive</i>	
Moussaka	8,00
<i>Aubergines, tomates, oignons, pois chiches</i>	
Warak Inab	8,00
<i>Cinq feuilles de vignes farcies de riz parfumé et citronné</i>	
Fattouche	9,00
<i>Salade de crudités, sumac et ail, pain libanais grillé</i>	
Salade de feta	9,00
<i>Salade de crudités et fromage feta</i>	
Laban bi khiyar	8,00
<i>Yaourt, concombre, menthe séchée</i>	
Labne	8,00
<i>Fromage blanc libanais</i>	
Chankliche	8,00
<i>Fromage frais, tomate, oignon, persil</i>	
Makdous	8,00
<i>Trois aubergines farcies aux noix</i>	
Salade du moine	8,00
<i>Aubergines grillées, poivrons, tomates, oignons, menthe, huile d'olive, citron</i>	
Loubieh	8,00
<i>Haricots verts à la sauce tomate</i>	
Bamieh	8,00
<i>Gombos à la sauce tomate</i>	
Salade de poivrons	8,00
Tarama	8,00

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

À EMPORTER

MEZZA & HORS D'ŒUVRE CHAUDS

(V) : Végétarien

Houmous bel lahme (bœuf)	9,00
<i>Crème de pois chiche, émincé de bœuf chawarma, pignons de pin</i>	
Houmous bel lahme (agneau)	12,00
<i>Crème de pois chiche, émincé de bœuf chawarma, pignons de pin</i>	
Houmous balila (V)	8,00
<i>Pois chiche, citron pressé, huile d'olive et ail</i>	
Foul mdamass (V)	8,00
<i>Fèves cuites, citron pressé, huile d'olive et ail</i>	
Falafel (V)	2,00/pièce
<i>Boulette de fèves et pois chiches frites</i>	
Kebbé	2,50/pièce
<i>Boulette de viande hachée et blé concassé farcies à la viande, oignons et pignons de pin</i>	
Samboussik lahme	2,00/pièce
<i>Beignet farci à la viande</i>	
Samboussik jebneh (V)	2,00/pièce
<i>Beignet farci au fromage</i>	
Safiha	2,00/pièce
<i>Pièce de pâte fine cuites au four et garnies de viande, tomates et oignons</i>	
Safiha végétarien (V)	2,00/pièce
<i>Pièce de pâte fine cuites au four et garnies de poivrons, tomates et oignons</i>	
Fatayer (V)	2,00/pièce
<i>Pièce de pâte fine cuites au four et garnies d'épinards assaisonnés</i>	
Rakkakat jebneh (V)	2,00/pièce
<i>Rouleau de fromage fondu</i>	
Soujouk	8,00
<i>Tranches de saucisses relevées, flambées dans une sauce au citron, tomate et cumin</i>	
Jawaneh	8,00
<i>Pièce d'ail de poulet marinées selon le savoir-faire traditionnel</i>	
Kellege jebneh (V)	9,00
<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.**

À EMPORTER

Arayes <i>Viande hachée dans du pain libanais grillé à feu doux</i>	9,00
Makanek <i>Saucisses parfumées au vin et flambées au citron</i>	8,00
Foie de volaille <i>Sauce coriandre, ail, citron, mélasse de grenade, huile d'olive</i>	9,00
Mjadra (V) <i>Sauce coriandre, ail, citron, mélasse de grenade, huile d'olive</i>	7,00
Mini Man'ouche zaatar (V) <i>Mini galette au thym mélangé à l'huile d'olive</i>	2,20/pièce
Mini Man'ouche jebneh (V) <i>Mini galette au fromage (mozzarella et halloumi)</i>	2,20/pièce
Man'ouche zaatar (V) <i>Grande galette au thym mélangé à l'huile d'olive</i>	5,00
Man'ouche jebneh (V) <i>Grande galette au fromage (mozzarella et halloumi)</i>	5,00
Man'ouche mixte (V) <i>Grande galette au thym, huile d'olive et fromage (mozzarella et halloumi)</i>	5,00
Lahm bi ajine <i>Grande galette à la viande, tomate, oignons</i>	5,00

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

À EMPORTER

FORMULES ASSIETTES

*Accompagnements : houmous, moutabal et taboulé

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

Lahem mechwi 26,00

*Deux brochettes d'agneau en morceaux avec de petits oignons et accompagnements**

Kafta 21,00

*Deux brochettes de viande hachée avec oignons et persil et accompagnements**

Chiche taouk 21,00

*Deux brochettes de blancs de poulet dans une marinade à l'ail et citron et accompagnements**

Chawarma bœuf 22,50

*Emincé de bœuf, cuits à la broche, sauce tarator et accompagnements**

Chawarma poulet 22,00

*Blancs de poulet marinés à la libanaise, cuits à la broche, crème d'ail et accompagnements**

Grillades mixtes 29,00

*Assortiment de nos brochettes (kafta, chiche taouk et lahem mechwi) et accompagnements**

Falafel (V) 15,00

*Quatre pièces de falafel et sa sauce tarator et accompagnements**

Plat végétarien (V) 18,00

Quatre mezza froids et trois mezza chauds

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

À EMPORTER

SPECIALITES CRUES

Sur commande la veille au plus tard

Kasbé nayé 11,00

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

Habra nayé 13,00

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

Fraki 13,00

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

Kafta nayé 13,00

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

À EMPORTER

DESSERTS

La pièce

Peuvent varier selon disponibilités

Baklawas

2,00

Une pièce de feuilletés aux noix, cajou, dattes, pistaches

Mouhalabillé

5,00

Crémeux 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

2,50

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.*