

Aperitifs

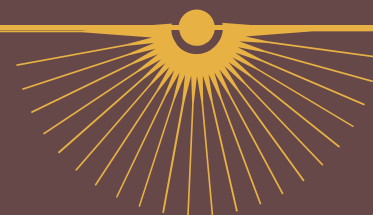
ARAK	11€
RICARD (2CL)	4€
RICARD (2CL)	5,50€
<i>Moresque ou tomate ou perroquet</i>	
MARTINI BLANC OU ROUGE	7€
CAMPARI	9€
AMÉRICANO	11€
PORTO ROUGE OU BLANC	7€
KIR VIN BLANC	7€
KIR MOUSSEUX	9€
COUPE DE CHAMPAGNE	13€
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE	64€
RHUM COCO	11€
COINTREAU VIOLETTE	11€
APERITIF MAISON	10€
APEROL SPRITZ	11€
GIN TONIC	13€
MOJITO	11€
MOJITO DE LA PATRONNE	14€
PISANG ORANGE	11€

Boissons chaudes

CAFÉ	2€
NOISETTE OU DÉCA	2,50€
CAFÉ AMÉRICAIN	3,00€
CAFÉ CRÈME	3,50€
CAPPUCCINO	3,50€
DOUBLE ESPRESSO	3€
CHOCOLAT CHAUD	4€
THÉ OU INFUSION	3,50€
THÉ MENTHE FRAICHE	4,50€
CAFÉ LIBANAIS DU CHEF	4€

Digestifs (4cl)

GET 27	8€
LIMONCELLO	8€
CHARTREUSE	8€
ARMAGNAC	10€
DIPLOMATICO	12€
BACARDI	8€
VODKA	8€
AMARETTO	8€
DON PAPA	12€
POIRE WILLIAMS	8€
COGNAC XO	10€
JACK DANIELS	10€
CARDHU	12€
GIN BOMBAY	12€
LIQUEUR DE VIOLETTE OU BANANE	8€
LIQUEUR DE FRUIT AU CHOIX	8€



Aux ingrédients libanais

UNE CUISINE LIBANAISE AUTHENTIQUE

Végétalien, végétarien & carnivore friendly

Boissons

COCA-COLA	3,50€
COCA ZERO	3,50€
ICE TEA	3,50€
SCHWEPPES TONIC	3,50€
ORANGINA	3,50€
GRENADINE (SIROP ET EAU)	2,50€

Bieres

DUVEL (33CL)	6€
HOEGAARDEN BLANCHE (25CL)	4,50€
1664 (25CL)	4,50€
GRIMBERGEN (25CL)	4,50€
PANACHÉ OU MONACO (25CL)	5,50€
KASTEEL ROUGE (33CL)	6€
TRAPPIST WESTVLETEREN (33CL)	15€

Jus de fruits

JUS D'ORANGE	4€
JUS DE POMME	4€
JUS MULTIFRUIT	4€
JUS DE TOMATE	4€
JUS D'ANANAS	4€

Eaux

EAU EVIAN PLATE 50CL	5€
EAU EVIAN PLATE 1L	7,50€
SAN PELLEGRINO GAZEUSE 50CL	5,50€
SAN PELLEGRINO GAZEUSE 1L	8€
EAU FILTRÉE	4€

ALLERGÈNES : LES PLATS DU MENU PEUVENT CONTENIR BLÉ, DES ŒUFS, DES NOIX ET DU LAIT OU ENTRER EN CONTACT AVEC CEUX-CI. DEMANDEZ À NOTRE PERSONNEL DE VOUS FOURNIR PLUS D'INFORMATIONS.

Grillades

TAWAYÉ	27€
<i>Viande hachée d'agneau et veau et ses légumes</i>	
CHICH TAOUK	27€
<i>Brochettes de poulet marinées au citron et ail (2pcs)</i>	
CÔTELETTES D'AGNEAU	32€
<i>Viande d'agneau marinée aux épices (3pcs)</i>	

Nos grillades sont accompagnées de riz libanais et fondue d'aubergines

DEMANDEZ À NOTRE SERVEUR(EUSE)
NOS SUGGESTIONS DU JOUR

Pains spéciaux

PAIN LIBANAIS NATURE	2,50€
PAIN LIBANAIS À L'AIL	5€
PAIN LIBANAIS MHAMARRA	5€
PAIN LIBANAIS ZA'ATAR (THYM)	5€

Desserts

LE DESSERT DE MAMAN	12€
<i>Crème au lait sur un nid de biscuit parsemé de pistache et sirop d'épices</i>	
LA GLACE AUX INGRÉDIENTS	9,50€
<i>Glace au lait d'amande parsemé de pistache et sirop d'épices</i>	
CRÈME BRULÉE REVISITÉE	9,50€
<i>Crème brulée à la pistache</i>	
BROWMINT DE LA PATRONNE	10€
<i>Brownie à la patate douce et beurre de cacahuète accompagné de sa glace à la menthe (vegan et gluten-free)</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT	10€
<i>Revisitée aux pois chiches (vegan et gluten-free)</i>	

PLATS À EMPORTER SUR COMMANDE
POUR TOUTE RÉSERVATION : +33 (0) 4 93 47 92 76

SUIVEZ NOUS SUR NOTRE PAGE INSTAGRAM ET FACEBOOK
@AUXINGREDIENTSLIBANAIS

Mezzés froids

HUMMUS	10,50€
<i>Purée de pois chiches, crème de sésame, citron, ail</i>	
MOUTABAL	12,50€
<i>Caviar d'aubergine, crème de sésame, yaourt</i>	
TABBOULEH	10,50€
<i>Salade de persil et romaine, tomate, menthe et boulgour</i>	
SALADE DE FROMAGE BLANC	10,50€
<i>Fromage blanc, concombre, menthe, ail</i>	
POULET À LA CRÈME SÉSAME	10,50€
<i>Blanc de poulet, crème de sésame, tomate, sirop de grenade</i>	
SALADE DE POMMES DE TERRE	10,50€
<i>Pommes de terre, oignons, persil, citron</i>	
SALADE DU CHEF	10,50€
<i>Salade selon l'humeur du chef</i>	
MHAMARRA	14,50€
<i>Purée de piment, noix et biscottes salées (légèrement piquant)</i>	

Mezzés chauds

FONDUE D'AUBERGINES	12,50€
<i>Aubergines grillées, tomate, oignons, ail</i>	
SOUFFLÉ LIBANAIS	12,50€
<i>Oeuf, persil, oignons, menthe (5pcs)</i>	
KEBBE	15,50€
<i>Chausson de viande (5pcs)</i>	
SALADE DE CAROTTES CHAUDE	10,50€
<i>Carottes, oignons caramélisés, coriandre, ail</i>	
FALAFEL	12,50€
<i>Beignets croustillants à base de pois chiches et fèves (5pcs) servi avec sa sauce tahiné</i>	
AILES DE POULET	15,50€
<i>Marinées aux épices et grillées (5pcs)</i>	
FEUILLES DE VIGNE FARCIES	15,50€
<i>Farcie de riz et viande (10 pcs)</i>	
FEUILLES DE VIGNE VÉGÉ	15,50€
<i>Farcie de riz, poivron, ail et persil (10 pcs)</i>	
RIZ LIBANAIS AUX VERMICELLES	9,50€
<i>Riz au beurre et vermicelles sautés</i>	
RIZ LIBANAIS À LA VIANDE ET AMANDES GRILLÉES	12,50€
<i>Riz au beurre à la viande hachée et amandes grillées</i>	
BOULGHOUR À LA MENTHE	9,50€
<i>Boulghour au beurre et à la menthe</i>	
BOULGHOUR À LA VIANDE ET AMANDES GRILLÉES	12,50€
<i>Boulghour au beurre à la viande hachée et amandes grillées</i>	

Aperitifs

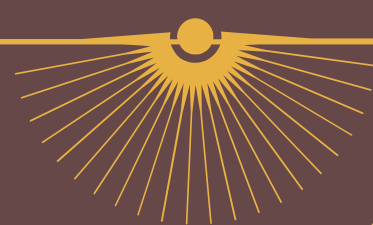
ARAK	11€
RICARD (2CL)	4€
RICARD (2CL)	5,50€
<i>Moresque or tomato or perroquet</i>	
MARTINI BLANC OU ROUGE	7€
CAMPARI	9€
AMÉRICANO	11€
PORTO ROUGE OU BLANC	7€
KIR VIN BLANC	7€
KIR MOUSSEUX	9€
COUPE DE CHAMPAGNE	13€
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE	64€
RHUM COCO	11€
COINTREAU VIOLETTE	11€
APERITIF MAISON	10€
APEROL SPRITZ	11€
GIN TONIC	13€
MOJITO	11€
MOJITO DE LA PATRONNE	14€
PISANG ORANGE	11€

Hot Beverages

COFFEE	2€
ITALIAN MACCHIATO OR DECAF	2,50€
COFFEE AMERICANO	3,00€
COFFEE WITH WHIPPED CREAM	3,50€
CAPPUCCINO	3,50€
DOUBLE ESPRESSO	3€
HOT CHOCOLATE	4€
TEA OR INFUSION	3,50€
FRESH MINT TEA	4,50€
LEBANESE COFFEE	4€

Digestives (4cl)

GET 27	8€
LIMONCELLO	8€
CHARTREUSE	8€
ARMAGNAC	10€
DIPLOMATICO	12€
BACARDI	8€
VODKA	8€
AMARETTO	8€
DON PAPA	12€
POIRE WILLIAMS	8€
COGNAC XO	10€
JACK DANIELS	10€
CARDHU	12€
GIN BOMBAY	12€
LIQUEUR DE VIOLETTE OU BANANE	8€
LIQUEUR DE FRUIT AU CHOIX	8€



Aux ingrédients libanais

AUTHENTIC LEBANESE CUISINE

Vegan, vegetarian & carnivore friendly

Drinks

COCA-COLA	3,50€
COCA ZERO	3,50€
ICE TEA	3,50€
SCHWEPPES TONIC	3,50€
ORANGINA	3,50€
GRENADINE (SYRUP AND WATER)	2,50€

Beers

DUVEL (33CL)	6€
HOEGARDEN (25CL)	4,50€
1664 (25CL)	4,50€
PANACHÉ OR MONACO (25CL)	5,50€
GRIMBERGEN (25CL)	4,50€
KASTEEL ROUGE (33CL)	6€
TRAPPIST WESTVLETEREN (33CL)	15€

Fruit juices

ORANGE JUICE	4€
APPLE JUICE	4€
MULTIFRUIT JUICE	4€
TOMATO JUICE	4€
PINEAPPLE JUICE	4€

Waters

STILL EVIAN WATER 50CL	5€
STILL EVIAN WATER 1L	7,50€
SAN PELLEGRINO SPARKLING 50CL	5,50€
SAN PELLEGRINO SPARKLING 1L	8€
FILTERED WATER 1L	4€

ALLERGENS: MENU ITEMS MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH WHEAT, EGGS, NUTS AND MILK. PLEASE, ASK OUR STAFF FOR MORE INFORMATION.

Grills

TAWAYÉ	27€
<i>Minced meat of lamb with vegetables</i>	
CHICH TAOUK	27€
<i>Marinated chicken skewers with lemon and garlic (2pcs)</i>	
LAMB CHOPS	32€
<i>Lamb meat marinated in spices (3pcs)</i>	

Our grilled meats are served with Lebanese rice and aubergine fondue

ASK OUR WAITER OR WAITRESS FOR OUR SUGGESTIONS OF THE DAY

Special breads

LEBANESE BREAD	2,50€
GARLIC LEBANESE BREAD	5€
MHAMARRA LEBANESE BREAD	5€
ZA'ATAR (THYME) LEBANESE BREAD	5€

Desserts

MOM'S DESSERT	12€
<i>Milk pudding on a biscuit nest sprinkled with pistachio and spice syrup</i>	
AUX INGRÉDIENTS ICE CREAM	9,50€
<i>Almond milk ice-cream sprinkled with pistachio and spice syrup</i>	
REVISITED CRÈME BRULÉE	9,50€
<i>Pistachio crème brulée</i>	
THE BOSS'S BROWMINT	10€
<i>Sweet potato and peanut butter brownie with mint ice-cream (vegan and gluten-free)</i>	
CHOCOLATE MOUSSE	10€
<i>Revisited with chickpeas (vegan and gluten-free)</i>	

FOR TAKE-AWAY, ORDER YOUR DISHES IN ADVANCE
FOR ALL RESERVATIONS: +33 (0) 4 93 47 92 76

FOLLOW US ON OUR INSTAGRAM AND FACEBOOK PAGE
@AUXINGREDIENTSLIBANAIS

Cold mezze

HUMMUS	10,50€
<i>Chickpea purée, sesame cream, lemon, garlic</i>	
MOUTABAL	12,50€
<i>Aubergine caviar, sesame cream, yoghurt</i>	
TABBOULEH	10,50€
<i>Parsley and Roman salad, tomato, mint and bulgur</i>	
YOGURT SALAD	10,50€
<i>Yogurt, cucumber, mint, garlic</i>	
CHICKEN WITH SESAME CREAM	10,50€
<i>Chicken breast, sesame cream, tomato, pomegranate syrup</i>	
POTATOE SALAD	10,50€
<i>Potatoes, onions, garlic, parsley, lemon</i>	
CHEF'S SALAD	10,50€
<i>Salad according to the chef's mood</i>	
MHAMARRA	14,50€
<i>Pepper purée, nuts and salted toast</i>	

Hot mezze

AUBERGINE FONDUE	12,50€
<i>Grilled aubergine, tomato, onion, garlic</i>	
LEBANESE SOUFFLÉ	12,50€
<i>Egg, parsley, onions, mint (5pcs)</i>	
KEBBE	15,50€
<i>Minced meat and bulgur shaped into patties (5pcs)</i>	
WARM CARROT SALAD	10,50€
<i>Carrots, caramelized onions, coriander, garlic</i>	
FALAFEL	12,50€
<i>Crispy chickpea and bean fritters (5pcs) served with tahini sauce</i>	
CHICKEN WINGS	15,50€
<i>Marinated with spices and grilled (5pcs)</i>	
STUFFED VINE LEAVES	15,50€
<i>Stuffed with rice and meat (10 pcs)</i>	
STUFFED VINE LEAVES-VEGGIE	15,50€
<i>Stuffed with rice, pepper, garlic, parsley (10 pcs)</i>	
LEBANESE RICE WITH VERMICELLI	9,50€
<i>Butter rice and toasted vermicelli</i>	
LEBANESE RICE WITH MEAT AND TOASTED ALMONDS	12,50€
<i>Butter rice with minced meat and toasted almonds</i>	
BULGUR WITH MINT	9,50€
<i>Bulgur with butter and mint</i>	
BULGUR WITH MEAT AND TOASTED ALMONDS	12,50€
<i>Bulgur with butter, minced meat and toasted almonds</i>	