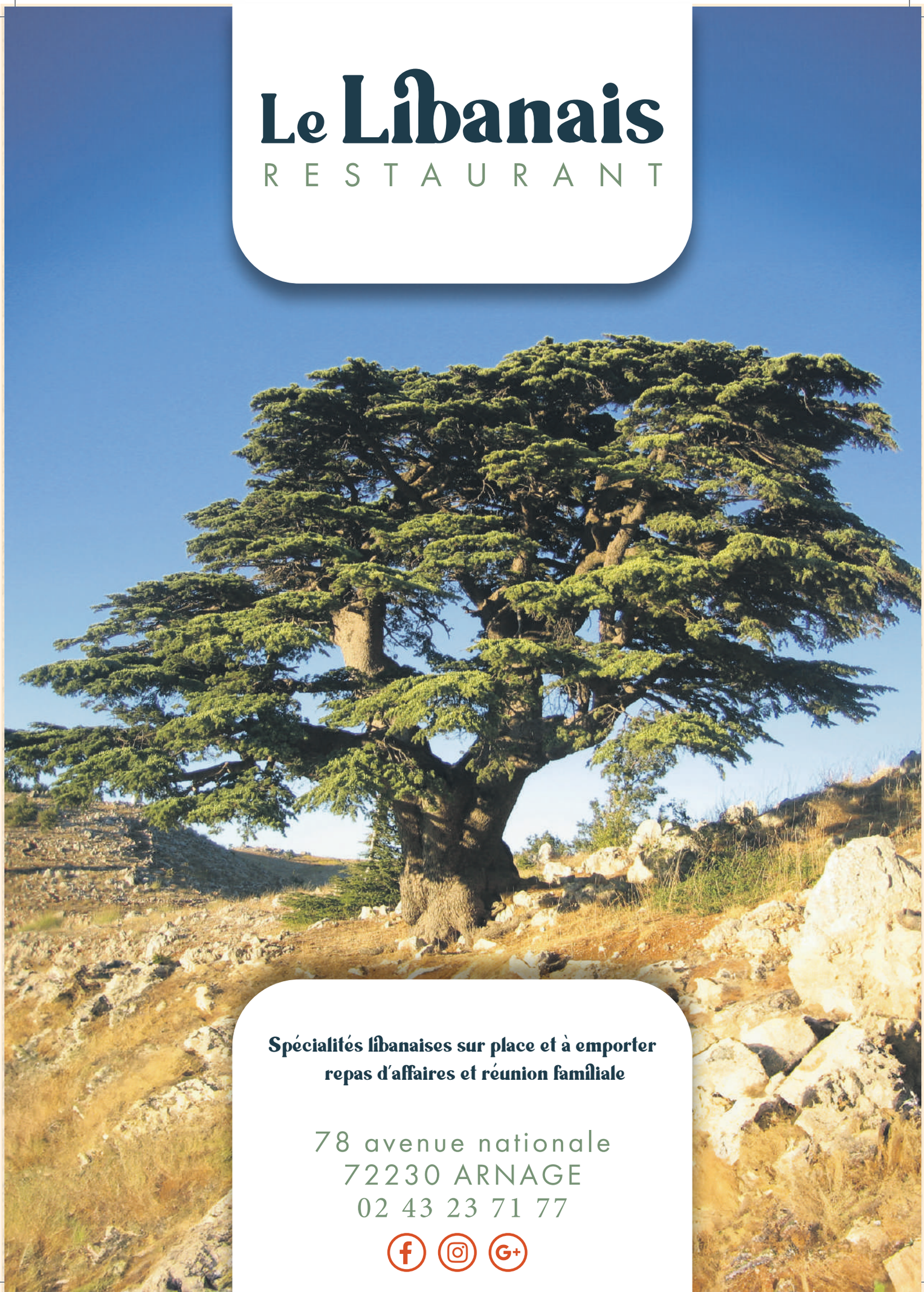
Le Libanais

RESTAURANT



Spécialités libanaises sur place et à emporter
repas d'affaires et réunion familiale

78 avenue nationale
72230 ARNAGE
02 43 23 71 77

– APÉRITIFS –

Arak (Anis Libanais)	4 cl	**6,00 €**
Ricard	4 cl	**5,00 €**
Martini Blanc ou Rouge	4 cl	**5,00 €**
Porto Blanc ou Rouge	4 cl	**5,00 €**
Kir cassis, mûre ou pêche	10 cl	**5,00 €**
Kir maison datte ou rose	10 cl	**6,00 €**
Bière Libanaise	33 cl	**6,00 €**
Whisky du Liban	4 cl	**7,00 €**

– NOS MEZZÉS DÉGUSTATIONS –

Assortiment de différents petits plats, d'hors d'œuvres froids et chauds libanais

Mezzé dégustation 2 personnes **40,00 €**
Assortiment de 8 mezzés froids et chauds

Mezzé dégustation 3 personnes **60,00 €**
Assortiment de 8 mezzés froids et chauds

Mezzé dégustation 4 personnes ou plus **84,00 €**
Assortiment de 10 mezzés froids et chauds

Mezzé Végétarien 2 personnes **40,00 €**

Formule gourmande **28,00 €** **/personne**
Assortiment de 3 mezzés froids, 3 chauds et de grillades (taouk et kafta, accompagné de riz au vermicelles)

Les mezzés se font selon le nombre de personnes
Les plats sont choisis par le chef de la cuisine

– MENU ENFANT –

Steak frites ou ailes de poulet frites
+
Jus de fruits ou sirop
+
1 boule de glace **12,50 €**

Le Libanais à la carte

– MÉZZÉS FROIDS –

Tabboulé Libanais 8,50 €
Salade de persil, blé concassé, tomates fraiches, menthe, oignons, citron et huile d'olive

Hommos 8,50 €
Purée de pois chiches à la crème de sésame, ail, citron et huile d'olive

Fattouche 8,50 €
Salade de crudités fraîches avec pain libanais grillé

Moutabal 8,50 €
Caviar d'aubergines fumée à la crème de sésame citronnée,ail et huile d'olive

Moussaka
Ratatouille d'aubergines, ail, tomates et pois chiches

Loubieh Belzeit 8,50 €
Haricots verts à l'huile d'olive et tomate façon Libanaise

Labné 8,50 €
Fromage blanc fait à partir du lait caillé, ail, huile d'olive et menthe sèche

Laban Bikhiar 8,50 €
Yaourt adouci par des dés de concombre, ail et de la menthe sèche

Warak Inab 8,50 €
Feuilles de vigne farcies de riz et de légumes

– MÉZZÉS CHAUDS –

Jawaneh 8,50 €
Ailes de poulet marinées au citron et ail

Hommos Blahmé 8,50 €
Purée de pois chiche avec viande de bœuf marinée aux épices

Falafel 8,50 €
Croquettes de légumes frits, chiche et fèves

Kafta Libanaise 8,50 €
Boulettes de viandes haché, pois persil et oignons grillés parfumés

Batata Harra 8,50 €
cubes de pommes de terres sautées avec de l'ail et de la coriandre

Assiette Riz 6,50 €
Riz parfumé cuit aux vermicelles

Arayess Viande 8,50 €
Pain libanais grillé farci à la viande hachée et grillée, persil et oignons

Sambousek Viande 8,50 €
Feuilletés de viande hachée et oignons

Fatayer Sbénikh 8,50 €
Léger feuilleté d'épinards assaisonnés cuit au four

Kallage 8,50 €
Fromage de lait de vache enfermé dans du pain et cuit à feu doux

Rikakat bel jebneh 8,50 €
Feuilleté croustillant au fromage de brebis

– NOS GRILLADES (PLATS) –

Grillade Mixte **20,00 €**

Assortiment de chiche kafta et chiche taouk servis avec salade, riz et batata harra

Chiche Taouk **20,00 €**

Brochettes de poulet marinées aux épices, servis avec salade, riz et batata harra

Chiche Kafta **20,00 €**

Brochettes de boeuf haché, persil, oignons, servis avec salade, riz et batata harra

Chawarma Viande **20,00 €**

Emincé de boeuf mariné aux épices, crème de sésame, oignons et persil servis avec salade, riz et batata harra

– NOS DESSERTS –

Baklawa (3 pièces) — 6,00 €
Pâte feuilletée fourrée aux noix, aux amandes et aux noix de cajou

Namoura (1 pièces) — 5,50 €
Pâte sablée au miel

Café Gourmant — 7,00 €
3 patisseries + café ou thé (+1€)

Maamoul (1 pièces) — 5,00 €
Pâte sablée fourrée aux noix

Barma (1 pièces) — 5,50 €
Pistaches enrobées de cheveux d'ange caramélisés

Mouhalabieh — 6,00 €
Flan de crème libanaise à la fleur d'oranger servi avec du miel et pistaches

Katayef (1 pièces) — 6,00 €
Beignet chaud à la crème libanaise

Assiette de 6 pâtisseries — 13,00 €

– NOS GLACES –

Duo au choix — 4,50 €
Chocolat, vanille, pistache, fraise, citron, poire, café

Liégeois — 6,00 €
Chocolat ou café

Poire Belle Hélène ou Pêche Melba — 7,00 €

Dame Blanche — 5,50 €
Deux boules de vanille, coulis de chocolat, chantilly

Banana Split — 7,00 €
Chocolat, fraise, vanille

– DIGESTIFS –

Nectar de Kefraya
digestif libanais à la datte (4 cl)

Calvados (4 cl) — 7,00 €

Arak sec (4 cl) — 8,00 €

Café Libanais — 1,50 €

Café blanc — 2,00 €
Parfumé à la fleur d'oranger et eau de rose

Thé à la menthe — 3,00 €

– NOS VINS –

VIN DU PAYS

1 Verre de vin (Rouge, Rosé, Blanc)	**5,00 €**
¼ Pichet de vin (Rouge, Rosé, Blanc)	**9,00 €**
½ Pichet de vin (Rouge, Rosé, Blanc)	**17,00 €**

VIN DU LIBAN

	37.5 cl	75 cl
Château Ksara Rouge	**18,00 €**	**30,00 €**
Château Ksara Rosé	**18,00 €**	**30,00 €**
Château Kefraya Brétèche Rouge	**23,00 €**	**35,00 €**

VIN FRANÇAIS (AOC)

	37.5 cl	75 cl
Saumur Champigny (Rouge)	**14,00 €**	**21,00 €**
St Nicolas de Bourgueil (Rouge)	**14,00 €**	**21,00 €**
Rosé de Loire	**14,00 €**	**21,00 €**
Touraine Sauvignon (Blanc)	**14,00 €**	**21,00 €**

– BOISSONS SANS ALCOOL –

Sirop **3,00 €**
grenadine, fraise (20 cl)

Jus de fruits **3,00 €**
pomme, orange, ananas
(20 cl)

Ice tea **3,00 €**
(20 cl)

Sirop datte (Jallab) ou rose **4,00 €**
(20 cl)

Coca, coca zéro ou orangina **4,00 €**
(33 cl)

Badoit ou Evian **6,00 €**
(1 L)

Badoit ou Evian **4,00 €**
(50 cl)