



Chez Teta

Tout Comme **GRAND-MÈRE** Faisait



notre histoire

**Pourquoi Chez Teta ?
Parce qu'en libanais, Teta veut dire Mamie.**

**C'est auprès d'elle que tout commence
l'amour des bons ingrédients,
le secret des marinades,
le coup de main pour réussir un parfait houmous
et l'art incontournable du mezzé à partager.**

**Aujourd'hui à Toulouse
nous perpétuons cet héritage avec fierté.**

**Nos plats sont préparés chaque jour
avec des produits frais et tout notre cœur,
afin de vous faire vivre une expérience
culinaire sincère et généreuse.**

**Installez-vous confortablement,
vous êtes ici chez vous.
Vous êtes Chez Teta.**



AKKAR

TRIPOLI

BYBLOS

BCHARRÉ

BAALBACK

BEYROUTH

BEKAA

SIDON

NABATIEH

TYRE

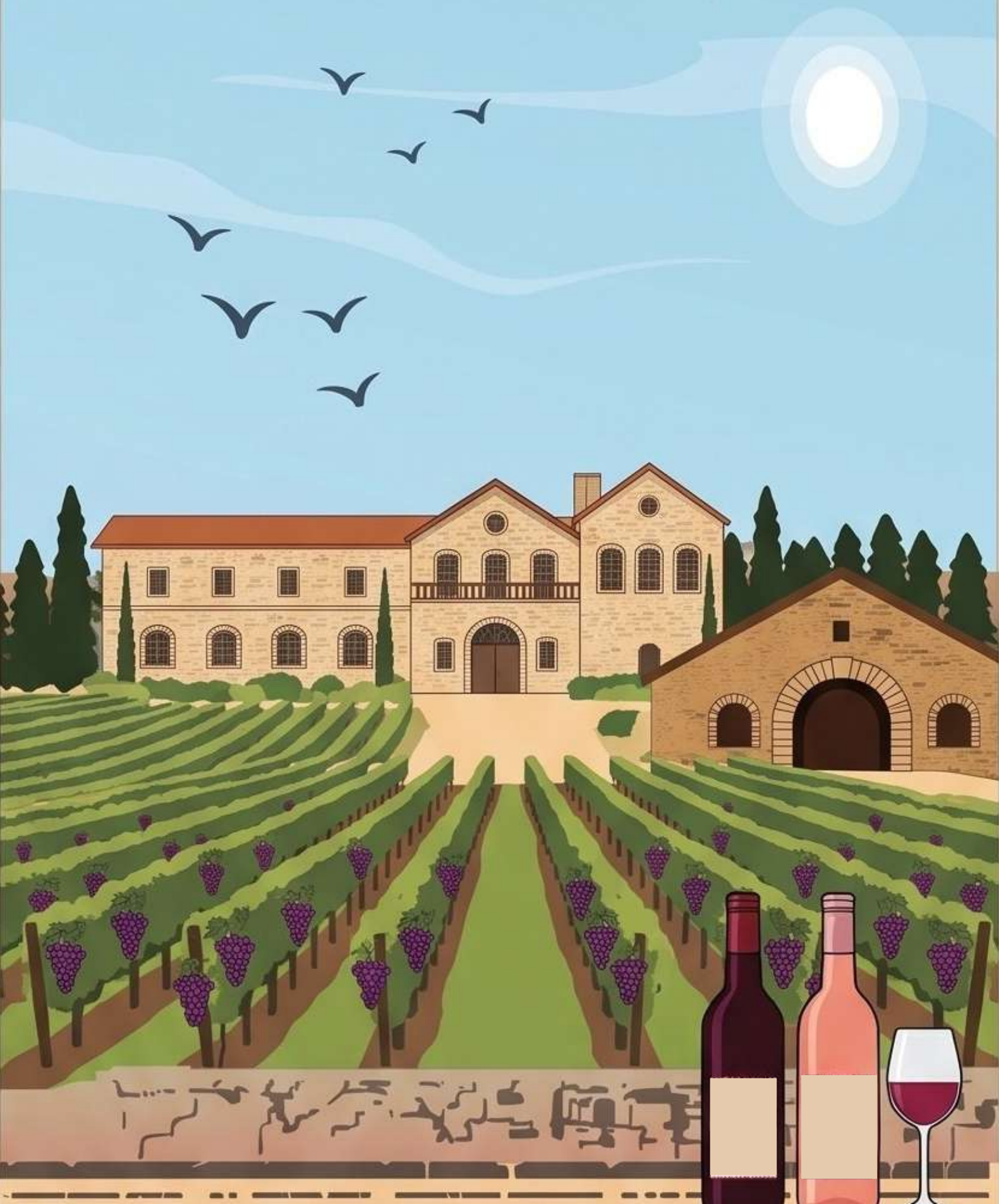
NAQOURA

CHATEAU DE BEAUFORT
(QAL'AT ASH-SHAQIF)

BYBLOS



VIN DE BEKAA



Vin Libanais

Rouge

KSARA Carignan Old Vine 75 CL 40.00

CHÂTEAU HÉRITAGE Plaisir du Vin 75 CL 25.00

Cabernet-Sauvignon, Syrah et Cinsault

KSARA Le Prieuré 75 CL 25.00

Carignan, Cinsault, Mourvèdre et Grenache

KSARA La Réserve de Couvent 37 CL 16.00

Syrah, Cabernet-Franc et Cabernet Sauvignon

Blanc

KSARA MERWAH 75 CL 35.00

Cépage libanais Merwah

CHÂTEAU HÉRITAGE Blanc de Blancs 75 CL 25.00

Obeidy, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier et Muscat

KSARA L'Observatoire 75 CL 25.00

Obeidy, Clairette, Muscat, Sauvignon

KSARA Blanc de Blancs 37 CL 16.00

Sauvignon Blanc, Chardonnay et Semillon

Rosé

CHÂTEAU HÉRITAGE Rosé d'une Nuit 75 CL 25.00

Sangiovese, grenache et Carignan

KSARA Gris de Gris 75 CL 25.00

Grenache Gris et Carignan

KSARA SunSet 37 CL 16.00

Cabernet-Franc, Syrah

Vin au verre

12 CL

Rouge 6.00

Blanc 6.00

Rosé 6.00

Bières

Al Arz 5° — 33 CL

Une robe claire et dorée, la mousse est éphémère et bien blanche, le nez a une touche de miel

6.00

Lbeera 4,80° — 33 CL

Une blonde désaltérante, douce et parfaitement équilibrée

6.00

Mexican Beer

Bière, jus de citron et sel

7.50

Le Monaco

Bière et grenadine

6.50

Apéritifs

Le Kir Libanais

Vin blanc libanais et sirop de mûres

7.00

La Vallée Pourpre by Chez Teta

Arak, sirop de mûres, eau de rose, citron et eau pétillante

10.00

CHATEAU HÉRITAGE, BRUT 12° — 75 CL

Le vin pétillant du Liban, un assemblage d'Obeidy cépage autochtone, de Chardonnay et de Sauvignon-Blanc

50.00

Digestifs

Arak 53° — 4 CL

Alcool traditionnel de raisin et d'anis vert servi avec de l'eau et des glaçons

5.00

Cognac libanais 9 ans 40° — 4 CL

9.00

Vinoix Château Héritage 20° — 4 CL

Vin doux unique et artisanal de Muscat et Ugni-Blanc macéré pendant 6 mois avec des noix vertes

6.00

COCKTAIL



Cocktail avec alcool

La Vallée Pourpre by Chez Teta

10.00

Arak, sirop de mûres, eau de rose, citron et eau pétillante

Bikini

9.00

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, parfums pastèque, banane, framboise, tequila, gin et citron

Sex on The Beach

9.00

Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon

Pina Colada

9.00

Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas, crème, parfum coco

*Allergène: protéines de lait

Perlina

9.00

Vodka française, saveurs framboise, alcool, pitaya, pêche, goyave et baies roses

Whisky Love

9.00

Liqueur de café, whisky, cardamome et noisette, à compléter avec du lait

*Allergène: protéines de lait

Cocktail sans alcool

Coconut King

7.00

Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco et sirop de rhum sans alcool

*Allergène: protéines de lait

Paradise Dream

7.00

Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise pêche blanche et sirop de rhum sans alcool

Jungle Green

7.00

Expédition sauvage au jus d'orange, goûts kiwi, banane, pomme verte et orange

Peace & love

7.00

Évasion intense au jus d'orange, parfums tequila, jasmin, violette et hibiscus

Powertail

7.00

À base de carotte, curcuma, gingembre, basilic et jus d'orange

CAFE LIBANAIS



Boisson Fraide

Ayran 3.00

Yaourt fermenté, eau et sel

Coca / Coca Zero 4.50

Sprite 4.00

Fanta 4.00

Fuze tea 4.00

Jus d'Orange / Jus de Pomme 3.50

Limonade 4.50

Diabolo 5.50

Limonade et sirop de grenadine ou menthe

Limonade libanaise 5.50

Eau Plate 3.50

Eau Pétillante -

Petite : 3.50 € | Grande : 5.50 €

Sirop 1.50

Mûres, Jallab, Rose, Grenadine ou Menthe

Boisson Chaude

Café Gourmand 7.90

Ristretto, Espresso, Déca, Café long ou Noisette accompagné de la pâtisserie libanaise et de Mouhalabiyeh

Thé Gourmand 8.90

Thé au choix ou Café Blanc accompagné de la pâtisserie libanaise et de Mouhalabiyeh

Ristretto / Espresso 2.20

Double Espresso 4.00

Café Long 2.50

Café Libanais 5.00

Café Blanc 3.00

Fleur d'oranger et zeste de citron

Décaféiné 2.20

Café au Lait 3.50

Noisette 2.90

Thé 3.00

Noir / Noir à la menthe / Vert / Vert à la menthe / Vert Jasmin / Verveine

Maté 5.00

Chocolat Chaud 5.00

CEDRE DU LIBAN



Mezzé Froide

Houmous



Purée de Pois Chiches Mélangée Avec Tahina,
Jus de Citron et Huile d'Olive



8.90

Moutabal



Caviar d'Aubergine Grillée Mélangé avec Tahina,
Jus de Citron et Huile d'Olive

8.90

Taboulé



Persil, Menthe, Oignons Frais, Tomate, Blé Concassé Fin, Jus de Citron,
Mélasse de Grenade et Huile d'Olive

8.90

Fatouch



Salade, Tomate, Concombre, Oignons, Radis, Zaatar, Soumak,
Mélasse de Grenade et Huile d'Olive servis avec du pain libanais frits

8.90

Baba Ghanouj

Aubergines, Tomates, Oignons, Ail, Persil, Poivron, Jus de
Citron, Mélasse de Grenade et Huile d'Olive

8.90

Moussakaa

Aubergine grillée, Pois Chiches, Tomates, Oignons, Ail et
Concentrée de Tomate

8.90

Chanklich



Fromage Blanc, Tomate, Oignons, Zaatar, Paprika, menthe
séchée, Huile d'Olive et Piment

8.90

Feuilles de Vignes

Feuilles de Vignes Farcies avec un Mélange de Riz, Tomate,
Oignons, Menthe, Jus de Citron, Mélasse de Grenade et Huile
d'Olive

8.90

Mezzé du mois

Houmous Royale



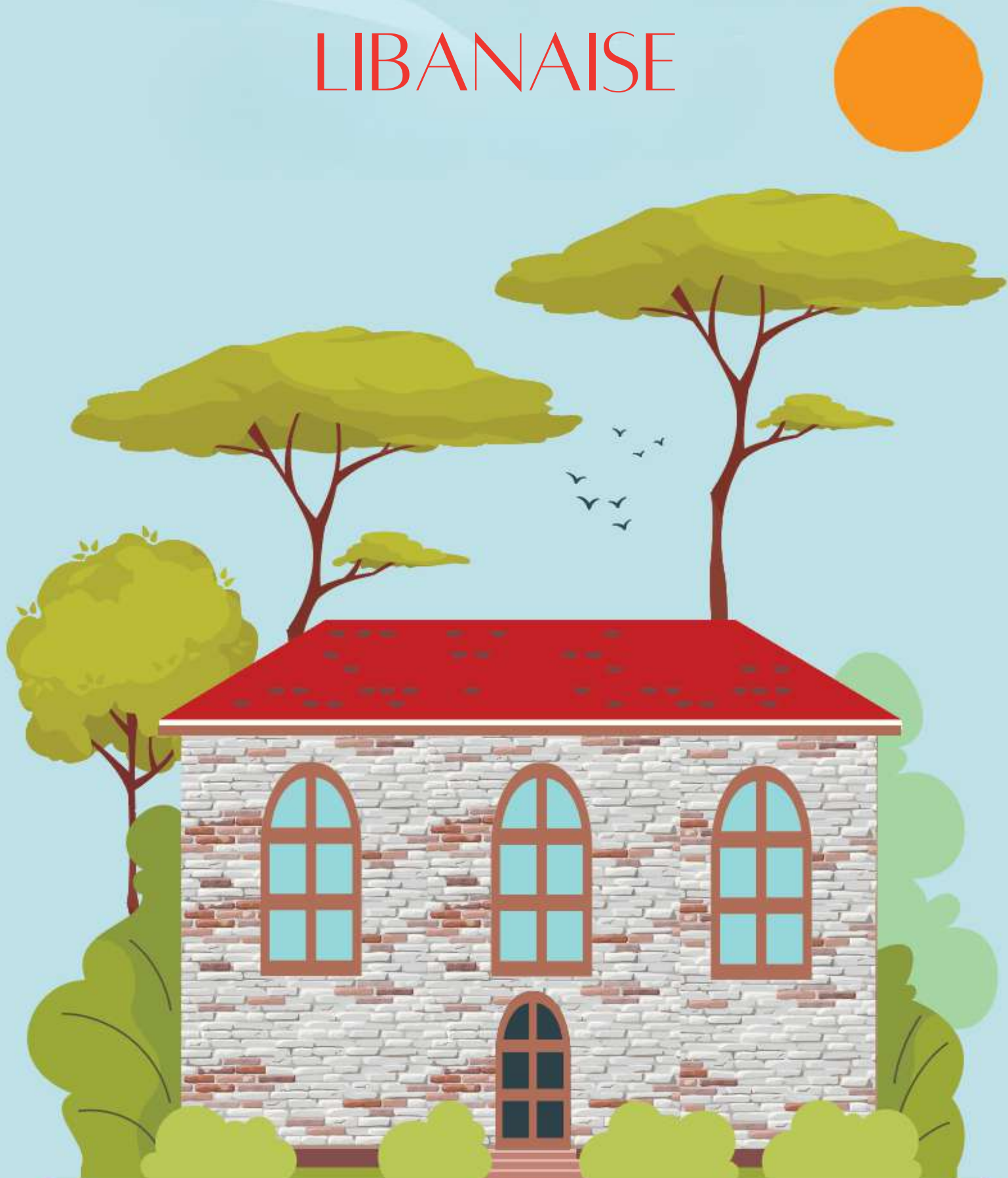
Avec Chawarma Boeuf



8.90

13.90

MAISON TRADITIONNELLE LIBANAISE



Mezzé Chaud

x3

Supp

Samboussik Viande



7.50

2.50

Pâte Fait Maison Farcie avec Viande Hachée, Oignons et Persil

Rakakat Fromage



7.50

2.50

Feuilleté Farci au Fromage et Persil

Kebbé



9.00

3.00

Boulette de Viande Farcie à la Viande Hachée et Oignons

Fatayer Épinards



7.50

2.50

Pâte Fait Maison Farcie avec un Mélange d'Épinards, Oignons, Jus de Citron, Mielasse de Grenade et Huile d'Olive

Fatayer Patate



7.50

2.50

Pâte Fait Maison Farcie avec un Mélange de Pomme de Terre, Tomate, Persil, Oignons, Jus de Citron, Mielasse de Grenade et Huile d'Olive

Lahm Baajine



7.50

2.50

Pâte Fait Maison avec Viande Hachée, Tomate, Oignons et Mielasse de Grenade

Mini Manakish Zaatar



7.50

2.50

Pâte Fait Maison avec Thym Libanais, Soumak, Sésames et Huile d'Olive

Mini Manakish Fromage



7.50

2.50

Pâte Fait Maison avec Fromage Akawi

Patate Pimenté

8.50

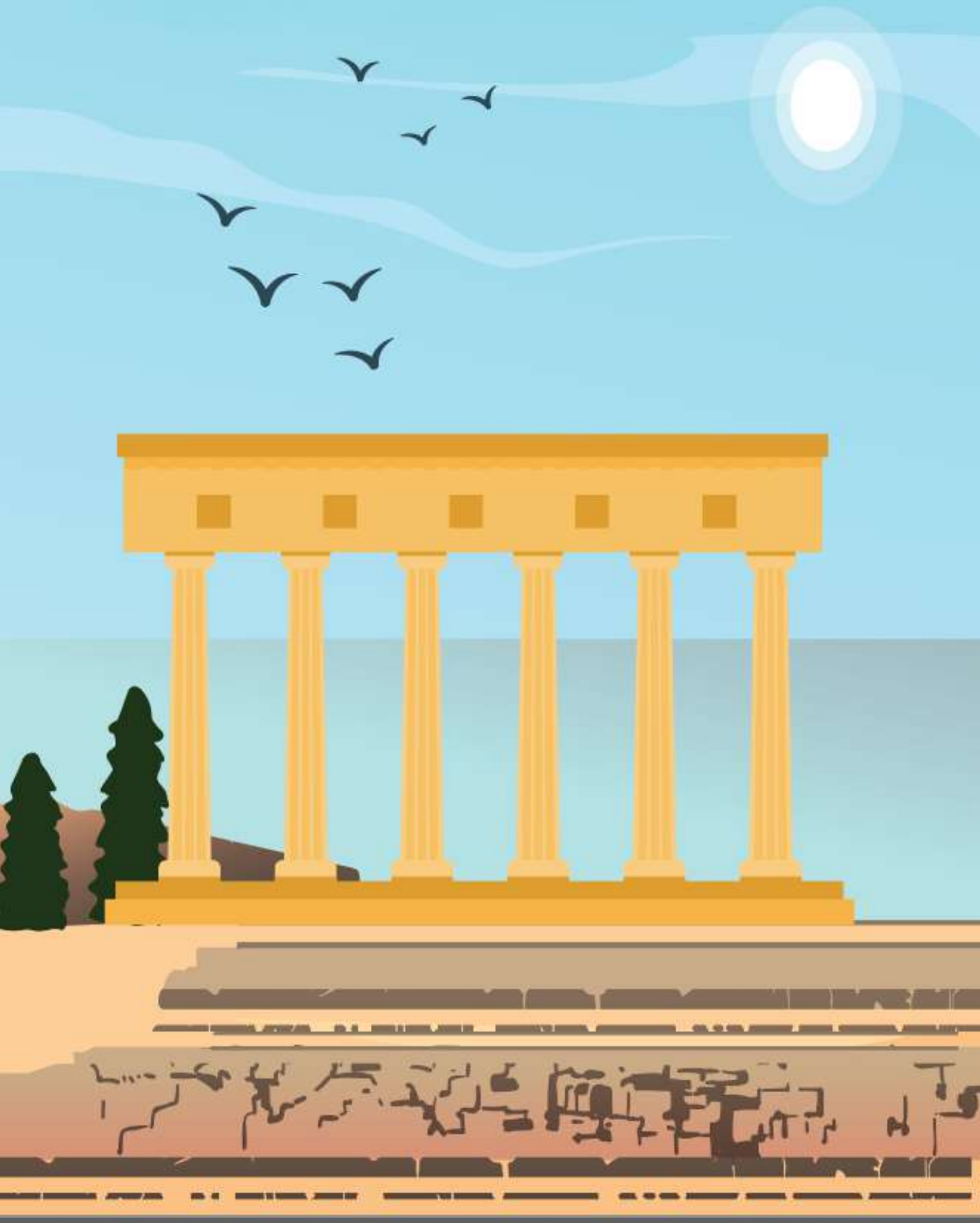
Pomme de Terre, Coriandre, Ail et Piment

Frites Maison

5.00



FORT DE BAALBACK



Plats

Chawarma Boeuf



Rumsteck mariné en lamelles servi avec une salade de Persil et Oignons, Tomate, Cornichon Libanais et sauce Taratour*

18.90

Chawarma Poulet



Haut de cuisse désossé mariné servi avec Coleslaw, Cornichon Libanais et crème d'ail

16.90

Brochette Kafta Grillade



Viande hachée de boeuf, Persil et Oignons servie avec une salade de Persil et Oignons, Tomate, Cornichon Libanais et sauce Taratour*

16.90

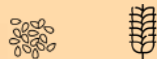
Brochette Tawouk Grillade



Des morceaux de Blanc de poulet mariné servi avec du Coleslaw, du Cornichon Libanais et de la crème d'ail

16.90

Brochette Boeuf Grillade



Des morceaux de Rumsteck sont servis avec une salade de Persil et Oignons, de tomates, de cornichons libanais et une sauce Taratour*

18.90

Grillade Mix



3 Brochettes: Boeuf, Tawouk et Kafta servies avec une salade de persil et oignons, tomate, cornichon Libanais, crème d'ail et sauce Taratour

22.90

Falafel



Boulettes de Pois Chiches servies avec Persil, Menthe, Tomate, Cornichon Libanais, Navet au Vinaigre et sauce Taratour*

15.90

Souris D'agneau À La Libanaise

Avec Tomate, Oignons et Poivrons
Accompagnée avec 2 Mezzés Froids et Cornichon Libanais

26.90

*Chaque plat est servi avec des frites maison, sauf Falafel

*Taratour: sauce de tahini à la base de crème de sésame



FOLKLORE DU LIBAN



Menu

Menu du midi hors Samedi et Jours Fériés

Mezzés + Plat

Midi

18.90

22.90

Mezzés + Plat + Dessert

21.90

26.90

Plat accompagné avec un Mezzé Froid et une Pièce Chaude au choix

*Houmous Royale, Patate Pimentée et Frites non inclus

Plat: Chawarma Poulet, Kafta, Falafel ou plat du jour

*Les plats sont modifiables en payant la différence de prix

*Les plats du jour sont uniquement à midi hors Samedi et jours fériés

Dessert: Mouhalabiyeh ou pâtisserie Libanaise

Uniquement à midi hors samedi et jours fériés

Plat du Jour **14.00**

Un Mezzé Froid + Plat du Jour **16.90**

Un Mezzé Froid + Plat du Jour + Dessert **19.90**

Menu Enfant

10.90

âge max 12 ans

Chawarma poulet, Kafta ou Tawouk

avec frites maison et salade

sirop, jus ou eau plate

compote



CHATEAU BEITEDDINE



4 Mezzés Froids

(1 Personne)

*Houmous Royale non inclus

17.90

Mezzé Découvert

(1 Personne)

21.90

3 Mezzés froids

4 Pièces de Mezzés chauds

*Houmous Royale, Patate Pimentée et Frites non inclus

À Partager

(2 Personnes)

46.90

4 Mezzés froids

4 Pièces de Mezzés chauds

*Houmous Royale, Patate Pimentée et Frites non inclus

Grillade mix



QALA'AT ASH-SHAQIF



Spécialités Nayeh

*Plats Crus Libanais

*Préparés uniquement sur Commande

Kebbé Nayeh



Pâté de la viande mélangé avec de Boulghour et des épices spéciales Kebbé

16.90

Kafta Nayeh

Viande hachée mélangée avec persil et oignons

16.90

Tartare de Boeuf

Rumsteck coupé au couteau mélangé avec oignons et piment vert

16.90

***Tous les plats crus sont servis avec des frites maison une assiette de légumes**



TYRE



Dessert

Mouhalabiyeh



crème du lait montée avec la maïzena et la semoule extra fine, parfumée à la fleur d'oranger et à l'eau de rose et servie avec de la pistache et du sirop de sucre fait maison

6.50

Assiette de Pâtisserie Libanaise



3 pièces

6.50

Café Gourmand

7.90

Thé Gourmand

8.90



AL RAW/SHE

