



# MAISON L

CUISINE AUTHENTIQUE LIBANAISE

## CUISINE AUTHENTIQUE LIBANAISE

### Entrées Froides

**Hommous** 8.00 euros  
Crème de pois-chiche

**Mousakka** 8.00 euros  
Aubergine et pois-chiche cuisinés à la Libanaise.

**Mouhammara** 8.00 euros  
Mélange à base de poivrons rouges, composé d'huile d'olive, noix, ail, citron et melasse de grenade.

**Moutabal** 8.00 euros  
Caviar d'aubergine dont l'acidité agréable est relayée par la douceur savoureuse de la crème de sésame.

**Warak Enab** 8.00 euros  
De jeunes feuilles de vignes farcies de riz parfumé et citroné.

**Labneh bel toum** 8.00 euros  
Crème de fromage blanc Libanais légèrement relevée par une subtile note d'ail et de menthe séchée.

### Entrées Signatures

**Moutabbal noix grenade** 10.00 euros  
Caviar d'aubergines et crème de sésame avec noix et melasse de grenade

**Hommous au basilic** 9.00 euros  
Crème de pois-chiche aromatisée d'une sauce à base de basilique parsemée de pignons de pin grillés.

**Hommous aux bettraves** 8.00 euros  
Crème de pois-chiche aromatisée d'une délicieuse saveur de bettraves.

**Labneh bil makdous** 9.00 euros  
Crème de fromage blanc libanais accompagnée d'aubergine confite à l'huile d'olives et noix.

**Chankliche** 9.00 euros  
Un étonnant mariage de fromage frais, de tomates, d'oignons et de persil.

**Trilogie de Hommous** 12.00 euros  
Notre fameuse crème de pois-chiche revisitée en 3 saveurs différentes, choix du chef.

### Planche de Mézzé 18.00 euros

Assortiment de 5 variétés de mézzé froide. (sélectionné par le chef)

### Les Salades

**Taboulé** 8.50 euros  
Un judicieux mélange de persil haché, et de dès de tomates, arrosé d'huile d'olive et de citron.

**Salade du moine** 10.00 euros  
Aubergines grillées, tomates, oignons, persil arrosés d'une sauce au citron et de melasses de grenade.

**Fattouche** 8.50 euros  
Salade de crudités assaisonnée au summac et à l'ail et parsemée de pain Libanais grillé.

**Salade bettraves** 12.00 euros  
Mélange de salade aux bettraves arrosé d'huile d'olive, orange et miel avec du fromage feta et noix.

### Plats et Grillades

**Chiche taouk** 19.00 euros  
2 brochettes de blanc de poulet dans une subtile marinade à l'ail et au citron servies avec de la crème d'ail, frites et salade.

**Kafta au poivrons rouge** 20.50 euros  
3 brochettes de viande hachée avec un mélange de poivrons (accompagnement salade et frites)

**Brochettes agneau** 22.00 euros  
2 brochettes de viande d'agneau en morceaux (accompagnement salade et frites)

**Trilogie de kafta** 22.00 euros  
Assortiment de 3 brochettes de kafta (accompagnement salade et frites)

**Grillades mixtes** 24.00 euros  
3 brochettes, Kafta, chiche taouk et brochettes agneau (accompagnement salade et frites)

**Chawarma poulet** 19.00 euros  
Emincé de poulet mariné à la Libanaise accompagné de crème d'ail servi avec des frites et salade.

**Kafta** 20.50 euros  
3 brochettes d'agneau haché (accompagnement salade et frites)

**Chawarma boeuf** 21.00 euros  
Emincé de filet de boeuf avec une salade nappée de sauce sésame et du tomate grillée.

**Kafta Maison L** 21.50 euros  
3 brochettes de Viande hachée avec du pistache, coriandre, tomate et d'oignons grillés (accompagnement salade et frites)

**Chawarma mixtes** 22.00 euros  
Emincé de filet de boeuf et poulet mariné à la Libanaise accompagné de sauce sésame et crème d'ail servi avec des frites et salade.

**Poulet desossée** 20.50 euros  
Cuisse de poulet desossé mariné servi avec du salade, frites et de la crème d'ail

**Arayess** 18.00 euros  
Le pain Libanais se met en quatre pour couvrir chaudement ce mélange d'agneau haché servi avec du yaourt.

Accompagnement (frite, hommous, moutabbal ou labneh) 3.00 euros

### Mézzé 25.00 euros/prs (servi a partir de 2 prs)

Assortiment d'entrée et de beignets sélectionné par le chef (option végétarienne)

### Mézzé Maison L 36.00 euros/prs (servi a partir de 2 prs)

Assortiment d'entrée et de beignets sélectionné par le chef accompagné de 2 brochettes kafta, taouk

### Midi express 17.00 euros

Chawarma poulet ou 2 brochettes (taouk et kafta) ou une assiette falafel (accompagnement salade et frite)

### Entrées Chaudes

**Hommous viande** 11.00 euros  
Crème de pois-chiche généreusement servie avec de l'émincé d'agneau et de pignons de pins.

**Halloumi Grillée** 10.00 euros  
Halloumi fromage grillée

**Batata Harra** 9.00 euros  
Morceaux de pomme de terre à l'ail et à la coriandre.

**Foie de Volaille** 10.00 euros  
Foie de volaille cuisiné avec une sauce de melasse de grenade et d'ail.

**Makanek** 10.00 euros  
Saucisses Libanaises au citron et melasse de grenade.

**Soujouk** 10.00 euros  
Saucisses relevées et cuisinées dans une sauce citron, tomate et cumin

**Hommous charawarma** 15.00 euros  
Hommous avec du chawarma boeuf et melasse de grenade.

**Viande au cerise** 12.00 euros  
Cerises cuisiné avec d'émincé d'agneau et de pignons de pins

**Frites** 4.00 euros

### Planche de beignets 18.00 euros

8 pièces de beignets. (sélectionné par le chef)

### Beignets Chauds

**Kebbi viande** 9.00 euros  
Boulettes de viande Hachée et de blé concassé, qui cache une farce à base de viande, oignons et de pignons de pin. 3 pièces

**Kebbi citrouille** 9.00 euros  
Kebbi Vegetarien à base de citrouille, farci de blettes, pois-chiche légèrement citroné. 3 pièces

**Kebbi soujouk** 9.00 euros  
Kebbi garni de viande hachée à la saveur de soujouk. 3 pièces

**Kebbi cup** 8.00 euros  
4 cups de kebbi farcis, hommous et caviar d'aubergines

**Kebbi assorti** 12.00 euros  
Kebbi assorti (viande, hommous, aubergines, soujouk et citrouille) 5 pièces.

**Falafel** 8.00 euros  
Boulettes de fèves et de pois-chiche avec du tarator (sauce sésame). 4 pièces

**Sambousek viande** 8.00 euros  
Rissoles fourrés à la viande hachée. 4 pièces

**Fatayer épinards** 8.00 euros  
Une légère pate brisée qui enveloppe des épinards assaisonnés. 4 pièces

**Rakakat Fromage** 8.00 euros  
Pate feuilletée qui cache une crème de fromages fondue. 4 pièces

### Desserts Libanais

**Nammoura** 4.00 euros  
Gâteau de semoule au miel préparé avec de la fleur d'oranger et de l'eau de rose, présenté avec sa petite amande.

**Mouhalabiye** 4.50 euros  
Flan Libanais à la fleur d'oranger, arrosé de sirop de sucre, saupoudré de pistaches et d'amandes éfilées.

**Baklawa** 4.50 euros  
Petit gâteau Libanais subtilement fourré de noix de cajou ou de pistaches.

**Aych el Saray** 5.00 euros  
Une crème de lait couvrant une couche de biscottes caramélisées, saupoudrée de pistaches.

**Osmaliye** 7.00 euros  
Galette de cheveux d'ange fourré à la crème de lait et pistaches.

**Halawet el jeben** 7.00 euros  
Pate à base de fromages farcis de crème de lait et pistaches.

### Boissons Fraiches

**Maison L** 6.00 euros  
Jus d'ananas, jus d'orange et sirop de rose, 33 cl

**Ward** 5.00 euros  
Sirop de rose à l'eau, 33 cl

**Limonade Libanaise** 7.00 euros  
Citron pressé, Fleur d'oranger (option gazeuse)

**Jallab** 6.00 euros  
Sirop de dattes, pignons de pin

**Jus de Fruits** 4.00 euros  
Orange, ananas, tomate ou pomme, 35 cl

**Sodas** 4.00 euros  
Coca, Coca zéro ou Perrier 33cl, Seven up, Schweppes ou Orangina, 33cl.

**Evian, San Pellegrino 50 cl** 4.00 euros

**Evian, San Pellegrino 100cl** 5.50 euros

### Boissons Chaudes

**Café** 2.50 euros

**Café Blanc** 3.00 euros

**Déca** 2.50 euros

**Verre de Thé à la Menthe** 3.00 euros

**Café au Lait** 5.00 euros

**Chocolat Chaud** 5.00 euros

**Café ou Thé Douceur** 7.00 euros  
Un café ou un thé à la menthe accompagné d'un dessert Libanais.

