

KARAMNA

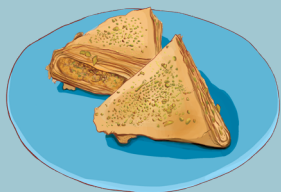
Desserts et Boissons

DESSERTS

Baklava (2 pc)

Petites bouchées feuilletées aux noix, pistaches ou amandes

4.50



Mouhalabieh

Flan de lait à la fleur d'oranger avec des pistaches concassées

5.00

Maamoul (2 pc)

Petits sablés fourrés aux noix, pistaches ou dattes

5.50



Ashta au Miel

Crème de lait à la fleur d'oranger, servie avec du miel et des pistaches concassées

5.50

Knefe

Cheesecake libanais tiède au fromage fondant et sirop levantin

6.00

Karamna, un joyau culinaire à Paris où les arômes du Levant se mêlent à la chaleur familiale.

Au cœur de notre cuisine se trouve Milo, sous-chef tenace, autiste et notre source d'inspiration. Ancré dans ses racines libanaises et dans sa passion pour les voyages, son amour pour la cuisine méditerranéenne se reflète dans notre menu. Entouré d'une équipe et d'une famille dévouée, le travail pour Milo va bien au-delà de la simple préparation des repas; c'est une mission qui donne un sens profond à sa vie.

Karamna ou "générosité" en français, est à l'image de la richesse de nos cultures mais aussi de bienveillance et d'inclusion.



BOISSONS CHAUDES

Cafe Espresso (3 cl)

3.00

Café Blanc (24 cl)

3.50

Thé Infusion (24 cl)

4.50



VINS

ROUGES

(12,5 / 75 cl)

Bourgueil "Cuvée Déchaînée" 2024, Lame Delisle Boucard 6.00 / 24.00

Fruité et frais, met en valeur le kafta et le poulet grillé

Côtes du Rhône 2022, Château de Montfaucon 29.00

Souple et épicé, complice des viandes rôties et chawarma

Lirac "Baron Louis" 2019, Château de Montfaucon 46.00

Généreux et élégant, parfait sur l'agneau et les plats mijotés

Les Bretèches Rouge 2022, Château Kefraya 6.00 / 30.00

Fruité et souple, accompagne parfaitement grillades et kafta

ROSÉS

(12,5 / 75 cl)

Les Bretèches Rosé 2024, Château Kefraya 6.00 / 30.00

Frais et léger, parfait à l'apéritif ou avec les mezzés

Myst Rosé 2023, Château Kefraya (12,5 cl / 50 cl) 6.00 / 20.00

Élégant et gourmand, sublime les salades et mezzés

BLANCS

(12,5 / 75 cl)

Touraine Sauvignon "Les Chênes" 2023, Hauts Baigneux 7.00 / 29.00

Vif et minéral, sublime les salades et le taboulé

Vouvray sec "Ammonite" 2023, Domaine Alain Robert 31.00

Frais et salin, équilibre idéal avec hommos et poissons

Côtes du Rhône Viognier 2024, Château de Montfaucon 32.00

Floral et fruité, parfait sur mezzés et grillades citronnées

Les Bretèches Blanc 2024, Château Kefraya 6.00 / 30.00

Vif et équilibré, complice des grillades et hommos

Blanc de Blanc 2023, Château Kefraya (12,5 cl / 50 cl) 6.00 / 20.00

Rond et floral, accompagne les mezzés froids

BOISSONS FRAÎCHES

Laban Ayran (33 cl) 3.00

Coca Cola et Coca-Cola Zero (33 cl) 3.00

Lipton Iced Tea Pêche (33 cl) 4.00

Perrier (33 cl) 4.00

San Pellegrino (50 cl / 1L) 4.00 / 6.00

Evian (50 cl / 1L) 4.00 / 6.00

Limonade Maison à la Fleur d'Oranger (30 cl) 4.50

PÉTILLANTS SANS ALCOOL

Douze Abricot & Zaatar (25 cl) 5.50

Douze Poire & Anis (25 cl) 5.50

SPÉCIALITÉS LIBANAISES ALCOOLISÉES

Almaza (33 cl) 5.50
La bière emblématique du Liban

Arak Jawary (au verre, 20 cl) 6.00
Eau-de-vie libanaise au raisin et à l'anis, servie allongée d'eau et de glaçons

