

Nos galettes libanaises

(Mana'ich)

- Lahme.....5€
Viande de boeuf hachée, parfumée aux épices, salade verte, tomate et menthe fraîche.
- Zaatar.....5€
*Thym, graines de sésame, huile d'olive, arachides, olives vertes, menthe, persil et tomate. (*supplément fromage gratuit).*
- Fromage5€
Fromage libanais (AKAWI) cuisiné avec de la menthe, du persil, de l'huile d'olive, de la tomate et des graines de Nigelle.
- Epinard5€
Epinards cuisinés au citron, oignons, Sumac et mélisse de grenade.
- Mhamara.5€
Mélange de légumes frais cuisiné à la mélasse du grenade, agrémenté de noix et d'épices pimentées, salade verte et menthe fraîche.

Formules Galette:

- Une galette au choix + Frites maison.....6€
- Assiette gourmande:.....9,5€
une galette au choix, caviar d'aubergines, hommous,salade fattouche et frites.



Nos Entrées

- Un Mezzé au choix:.....5€
- Assiette de dégustation:.....15€

Falafel

Boulettes de falafel et sa sauce maison, salade verte, mélange de crudités.

Hommous

Purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et huile d'olive.

Moutabal (caviar d'aubergine):

Aubergines cuites au four, ail, huile d'olive et crème de sésame.

Warak inab

Feuilles de vigne farcies de riz et de légumes.

Taboulé

Persil, blé concassé, tomates fraîches, menthe, oignons, citron et huile d'olive.

Maria

Pain libanais grillé farci à la viande hachée, oignon et tomate.

Nos Plats

Tous nos plats sont accompagnés de salade fattouche et de frites maison.

- Tartare Libanais:.....12€
Kébé Nayah) tartare de viande de boeuf hachée très finement (environ 300g), agrémenté de blé concassé (boulghour), d'oignons, de persil, d'épices (poivre, cumin) assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de menthe fraîche.
- Kébé:..... 14€
Boulettes croquantes de blé concassé farcies de viande hachée, d'oignon, de pignons de pin parfumées aux épices.
- Fokharat Ghaname 18€
(Marmite d'agneau): sauté d'agneau mijoté avec des légumes (carottes, poireaux, ail, oignon, persil et tomates concassées) le tout cuit au four artisanal, dans une marmite enrobée entièrement de pain.
- Fokharat Dajaj..... 16€
(Marmite de poulet):cuisse de poulet cuisinée avec des pommes de terre, ail, oignon, et tomates concassées, le tout cuit au four artisanal, dans une marmite enrobée entièrement de pain.
- Fokharat Kefta..... 16€
(Marmite Viande de boeuf hachée): viande hachée parfumée aux épices et persil, cuisinée avec ail, oignon, et tomates concassées, le tout cuit au four artisanal, dans une marmite enrobée entièrement de pain.

- Assortiment de galettes: 5 petites au choix.....12€

Plats végétariens:

- Falafels : Boulettes de fèves, pois chiches, coriandre, accompagnées d'une sauce maison à base de crème de sésame.....10€
- Tartare Nabati: Blé concassé, oignon, persil, mélasse de poivrons rouges et purée de tomates. 10€

Nos Grandes Salades:

Servies dans un Saladier en pain fait maison.

- Salade fattouche (Végétarienne).....10€
Salade de crudités parfumée au sumac, à base de salade verte, tomates, concombres, radis, oignons, et croûtons de pain libanais croustillants.
- Salade kébé 14€
Salade fattouche agrémentée de boulettes croquantes de blé concassé, farcies de viande hachée, d'oignons, de pignons de pin et d'épices.

Nos Desserts:

- Baklawa:.....6€
Fines feuilles de pâte beurrées superposées et farcies d'un mélange de fruits secs finement moulus et concassés, arrosé de sirop de fleur d'oranger.
- Halawet el Jobn:.....6€
Pate de semoule, cuisinée avec du fromage et du sirop de rose et farcie de fromage frais et de pistache.
- Kenafeh:..... 6€
Cheveux d'ange frits, garnis de fromage frais, cannelle moulue, sirop de sucre maison et pistache.
- Maarouké nature:.....3€
Brioche de pain libanais.
- Maarouké aux Dattes:..... 5€
Brioche libanaise farcie de dattes.
- Galette Nutella:..... 3€
Galette libanaise au Nutella.

Menu Enfant: 8€

Une Petite Galette salée au choix + une petite galette nutella + 1 boisson.

LES BOISSONS DU BISTROT

NOS APERITIFS:

<i>Arak (pastis libanais) 4cl :</i>	<i>5,00€</i>
<i>Bière libanaise 33cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Leffe blonde 25cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Whisky (4cl) :</i>	<i>4,90€</i>
<i>Heineken 25 cl:</i>	<i>3,00€</i>
<i>Hoegaarden 25cl (bière blanche):</i>	<i>4,00€</i>
<i>Kir cassis:</i>	<i>3,50€</i>

NOS SOFTS (33cl):*2,50€*

<i>Perrier, Coca, Coca zéro, Oasis tropical, Fanta,</i>	
<i>Ice-tea, Minute made orange, Eau plate 50cl.</i>	
<i>Eau gazeuse 1L</i>	<i>5,00€</i>

NOS VINS:

<i>Vin rouge libanais (Kefraya ou Ksara) 75 cl :</i>	<i>24€</i>
<i>Vin rouge de région (Gaillac Mas de Grouze)75cl :</i>	<i>19€</i>
<i>Gaillac rosé 75 cl :</i>	<i>17€</i>
<i>Chardonnay (vin blanc sec) 75 cl:</i>	<i>17€</i>
<i>Côtes de Bergerac (vin blanc doux) 75cl:</i>	<i>17€</i>

VIN AU VERRE:

<i>Gaillac rouge ou rosé:</i>	<i>3,50€</i>
<i>Chardonnay blanc sec:</i>	<i>3,50€</i>
<i>Côtes de Bergerac (blanc doux):</i>	<i>3,50€</i>

BOISSONS CHAUDES:

<i>Thé libanais parfumé</i>	<i>1,50€</i>
<i>Café expresso</i>	<i>1,60€</i>
<i>Café double</i>	<i>3,00€</i>
<i>Café allongé</i>	<i>1,60€</i>
<i>Chocolat chaud</i>	<i>3,50€</i>
<i>Café ou Thé goumand avec assortiment de</i>	
<i>3 desserts libanais</i>	<i>7,00€</i>



LE BISTROT LIBANAIS



MENU

Bienvenue

05 31 54 30 17

