

Restaurant spécialités Libanaises

Hors d'œuvres froids / Cold

Houmous

Purée de pois chiches, crème de sésame, citron, huile d'olive

Mashed chickpeas, tahini, lemon juice, olive oil, cracked wheat

7.00€

Taboulé

Tomate, persil, citron, menthe, huile d'olive, oignon, blé concassé

Chopped parsley, tomato, onion, lemon juice, olive oil, cracked wheat

7.00€

Moutabal

Caviar d'aubergine, crème de sésame, citron, huile d'olive

Char-grilled aubergine blended with tahini and lemon juice, olive oil

7.00€

Labneh

Fromage blanc à la libanaise, menthe, huile d'olive

White yoghurt, olive oil, mint

6.50€

Bamia bel Zeit

Corne grecque à la sauce tomate, oignon, ail, huile d'olive

Okra cracked with tomatoes sauce, onion, garlic

7.00€

Salade Fattouche

Salade de crudités fraîches, pain libanais grillé

Mixed salad with toasted lebanese bread

8.50€

Feuilles de vignes

Feuilles de vignes farcies au riz, tomate, persil, huile d'olive

Vine leaves filled with rice, tomato, parsley, olive oil

7.00€

Concombre au yaourt

Yaourt frais, concombre, menthe.

Fresh yogurt, cucumber, mint.

7.00€

Hors d'œuvres chauds / Hot

Sambousek

Beignets à la viande de boeuf, oignon

Lebanese minced beef pastries with onion

7.00€

Falafel

Boulettes de pois chiches et fèves, coriandre, avec crème de sésame

Fried ball chickpeas, fava beans with tahini

7.00€

Fatayer

Beignets aux épinards, oignons, citron

Lebanese spinach pastries

7.00€

Ailes de poulet

Ailes de poulet poêlées et marinées, citron, ail, coriandre

Chicken wings grilled with lemon juice, coriander

7.50€

Kebbé

Boulettes farcies à la viande hachée, blé concassé, oignon, pignons de pin
Meatballs with cracked wheat

8.00€

Rikakat fromage

Feuilletés croustillants au fromage
Cheese rolls

6.00€

Foul moudamas

Salade tiède de fèves et de pois chiches, citron, ail, huile d'olive
Boiled fava beans with lemon juice, garlic, olive oil

7.00€

Plats

Hommous Awarma

Purée de pois chiches, viande hachée poêlée, pignons de pin
Hommos with minced meat, pine nuts

12.50€

Chichtaouk

Brochettes de poulet mariné au citron, ail, accompagnées d'une salade ou de blé à la tomate ou de riz aux vermicelles
Marinated chicken breast skewers, garlic, lemon juice, served with salad or tomatoes wheat or lebanese rice

14.50€

Mixte grillé

Assortiment de 3 brochettes : poulet, kafta, lahme méchoui, accompagnées d'une salade ou blé à la tomate ou riz aux vermicelles
Grilled skewers of beef, kafta, chicken. Served with salad or tomato wheat or lebanese rice

18.50€

Kafta grillé

Brochettes de viande hachée, persil, oignon, servies avec salade ou blé à la tomate ou riz aux vermicelles
Grilled meat mixed with parsley, onion. served with salad or tomatoes wheat or lebanese rice

15.00€

Brochettes d'agneau

Brochettes de viande marinées et grillées, servies avec salade ou blé à la tomate ou riz aux vermicelles
Tender Seasoned beef cide prepared on the grill. Served with salad or tomatoes wheat or lebanese rice

16.50€

Arayes (tourte libanaise)

Pain libanais farci, viande hachée grillée, persil et oignon. Servi avec fromage blanc et blé à la tomate
Lebanese bread filled with seasoned grilled beef, served with white yogourt, tomatoes wheat

15.00€

Kafta khachkhach

Boulettes de viande hachée, persil, oignon, sauce tomate épicée, servies avec pommes de terre
Seasonned minced beef, onion, topped with spicy tomatoes sauce, served with potatoes

16.50€

Desserts

Baklawa

Douceurs feuilletées à la pistache et à la noix de cajou
Lebanese puff pastries with almonds, pistache, cashew nuts

7.00€

Mouhalabié

Flan libanais à la fleur d'oranger, anamde, pistache
Orange blossom milk pudding, pistache, almonds

6.50€

Assiette gourmande "Le Phénicien" pour 2 personnes

Assortment of lebanese pastries for the table (three person at least)

12.50€

Coupe sorbet

Citron, framboise, ananas
Lemon, rasperry, pineapple

6.00€

Coupe Dame Blanche

Vanille, sirop chocolat, crème chantilly
Vanilla, chocolate syrup, wheapped cream

6.50€

Coupe "Le Phénicien"

Vanille, pistache, ananas, amandes effilées, crème chantilly
Vanilla, pistache, pineapple, flaked almonds, chantilly cream

6.90€

Baklawa au chocolat

Feuilleté fourrés au chocolat et pistache, glace noisette, confit d'orange

8.50€

Service traiteur

Contactez-nous pour plus d'informations au Téléphone : 0662744145