

ENTREES FROIDE

HOUMOUS	6.00
Purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et huile d'olives.	
TABOULE LIBANAIS	5.50
Persil plat, blé concassé, tomate, menthe fraîche, oignons, citron et huile d'olives.	
MOUTABAL	6.00
Purée d'aubergines grillée à la crème de sésame, citron et huile d'olives	
MOUSSAKA	5.50
Aubergines au four cuisinées à la sauce tomate et pois chiches.	
LABAN AU CONCOMBRE	5.00
Fromage blanc au concombre avec de l'ail et du thym	
MOUHAMARA	5.00
Purée de poivron rouges, ail mélangé de grenade, huile d'olives	
FATTOUCHE	6.00
Salade villageoise de crudités fraîches, pain grillé	

ENTREES CHAUDES

HOUMOUS BIL LAHME	8.00
Purée de pois chiche à la crème de sésame, viande aux choix (viande haché, agneau ou poulet) poêlée, oignons.	
FOIES DE VOLAILLE	7.50
A la base de méléasse de grenade, cuisine à la poêlée aux oignons et sept épices.	
FALAFEL (5 pièces)	6.50
Croquant de fèves et de pois chiches, persil et coriandre, servi avec sauce crème de sésame.	
SAMBOUSSEK VIANDE (4 pièces)	6.50
Rissolés à la viande hachée.	
SAMBOUSSEK EPINARDS (4 pièces)	6.50
Rissolés aux épinards citronné et méléasse de grenade.	

KEBBEH Boulettes (4 pièces)	7.50
Boulettes de viande au blé concassé farci aux viandes hachées.	
SOUJOUK	7.50
Viande hachées épices cuisines aux sauce tomate.	
BATATA HARRA	5.50
Pomme de terre sauté aux l'ail et coriandre avec légèrement épices.	
AILES DE POULET	7.50
Marinées à l'ail, épice curry sauté aux sauce tomate, jus de citron.	
BEIGNET AUX POISSON	7.50
Marceaux fillette de dorade panné marinées aux citron l'ail et coriandre.	
POULET TIKKA	8.00
Poulet mariné cuit en four de bois servi avec sautés oignons, poivrons et sauce à la menthe et sauce tamarinde.	

NOS PLAT CHAUDS

(Tous nos plats servis avec riz basmati et cheese naan)

BUTTER CHICKEN	17.00
Poulet mariné grillée en four de bois avec sauce tomate basse de beurre, crème fraiche, et feuille de fenugrec. (plat signature)	
POULET CURRY	17.00
Poulet tikka mariné cuit en four de bois aux sauce curry et crème fraiche.	
POULET TIKKA MASSALA	18.00
Poulet tikka marine cuit en four de bois à la sauce tomate et curry avec souté poivron, oignons et crème fraiche.	
CREVETTE MEEN MOILEE	17.00
A la basse de sauce lait de coco sauté avec fraiche gingembre, oignons et feuille de curry. Une plate origine de sud d'inde.	
BIRYANI (poulet, agneau ou crevette)	17.00
Viande aux choix sauté en pôle mélangé avec riz basmati avec un épice spécial aromatisé. Servie avec raita et salade.	

NOS PLAT GRILLADE

Chichtauk	17.50
------------------	--------------

Poulet mariné avec un épice spécial libanais cuit en four de bois, accompagnements houmous, tabulé et sauté de pomme de terre servi avec crème à l'ail et pain libanaise.

Kafta 17.50

Viande d'agneau et bœuf haché persil oignons cuit en four de bois, accompagnements houmous, tabulé, pomme de terre saute, et pain libanaise.

Brochettes d'agneau 17.50

Gigot d'agneau mariné aux romarin, citron et purée de poivron rouge cuit en four de bois accompagnements avec houmous, tabulé et pomme de terre sauté servie avec pain libanaise.

Tandoori Chicken 17.00

Cuisse de poulet mariné aux spéciaux épice tandoori cuit en four de bois accompagnements riz basmati aux sauce curry, salade servie avec cheese naan.

Mix grillade 19.50

Trois viande mariné cuit en four de bois accompagnements houmous, tabulé, pomme de terre saute, et servie avec pain libanaise.

Chawarma beufe 17.50

Emincé de boeufe mariné aux jus d'orange grillé à la poêle accompagnements houmous, tabulé, pomme de terre saute, et servie avec pain libanaise.

Assiette de la mer 20.00

Fillette de rouget, crevette et calmar et moules grillées à la poêle, accompagnements légumes rissolés ou riz basmati servie avec sauce orientale.

Formule Mezzé

Assortiment d'entrées froides et chaudes sélectionné par notre chef mettant en avant les saveurs de la gastronomie.

LES MEZZÉS CLASSIQUE 20/PERS

Pour 2 personnes (8 plats)

Pour 3 personnes (10 plats)

Pour 4 personnes (12 plats)

Pour 5 personnes (14 plats)

LES MEZZÉS GRILLADES 26/PERS

Pour 2 personnes (8 plats) plus assiette mix Grillades

Pour 3 personnes (10 plats) plus assiette mix Grillades

Pour 4 personnes (12 plats) plus assiette mix Grillades

Pour 5 personnes (14 plats) plus assiette mix Grillades

Formule menu

29

Amuse bouche

Entree

Houmouse, tabule, moussaka, falafel

ou

Tarte de saumon aux concombre et pain grillé huile de persil.

Ou

Chicken tikka salade Croquant de naan nature

Plat

Mix Légumes biryani servie avec raita et salade

(légumes saute avec riz basmati parfumé mélangé au poêle)

Ou

Menthe marinade filet de dorade cuit en poêlé servie avec risotto.

Ou

Gigot d'agneau tikka massala

(marceaux de gigot d'agneau cuit en feu de bois avec saute de poivron et oignons)

Dessert

Crème brûlée, Ou Café ou thé gourmande, Ou 2 boules de glace aux choix.

Formule Midi

(Sauf samedi et jours Fériés)

Assiette dégustation (8 assortiment froide et chaude) **11.00**

Assiette dégustation végétarienne (8 assortiment froide et chaude) **11.00**

Plat du jour

12.50

(lundi et vebdredi sauf jours ferrie)

Desserts

Assortiments de pâtisserie libanaise (4 pièces)		6.00
Mouhalabiè (flan à la fleur d'oranger)		5.00
Katayef aux amandes (3 pièces)		5.50
Yaourt aux vapeurs avec rôtie de poire		6.50
Cafe ou thé gourmande		6.50
Fondant chocolat		5.50
Suggestion du chef (tarte tain)		5.50
Framboisine (sorbet framboise, nougat glacé)		5.50
Chesse cake		6.50
Crème brûlée		5.50
Coupe de glace :	1 Boule	2.50
	2 Boule	4.00
	3 Boule	6.00

ACCOMPAGNER

RIZ PULAO (Riz basmati perfume)	3.50
RIZ AUX LEGUMES (Riz basmati sauté aux légumes)	4.00
SAMOSSA CHAAT	4.50
(beignet aux légumes écrase mélanger avec sauce à la menthe et tamarind)	
DAL TADKA (curry de lentilles généreusement aillé)	3.50
NAAN NATURE (Pain aux tandoor)	3.00
GARLIC NAAN (Pain aux l'aile)	3.50
CHESSE NAAN (pain aux fromage)	3.50
GARLIC CHESSE NAAN (pain aux l'aile et fromage)	4.00

MENU ENFANT

(JUSQU'À 12 ANS)

(frites, jus aux choix, 1 bul de glace aux choix)

Brochettes de chichtauk 4 pièce	12.00
Brochettes de kafta	12.00
Nuggets (poulet ou poisson pané)	12.00
Chesse naan burger	12.50

NOS BOISSON

Boisson Fraiches 20 cl

Cocktail Maison Sans alcool (Limonade, framboise, menthe, fleur d'oranger)	5.50
Cocktail mojito (sans alcool)	5.00
Cocktail Punch passion avec alcool	5.50
Los Angeles avec alcool	5.50
Lassi aux mangue	5.00

SIROPS

Sirop	2.99
Sirop de Rose libanaise	2.99

Bières

La Blonde, la 4810	4.50
Bières bouteille 33 cl	5.00
Bières almaza libanais	5.00

Jus de Fruits

Charles papillon (artisanal) (Orange, abrico, framboise, poir, pomme et ananas)	4.00
--	------

Sodas

En bouteille	3.20
--------------	------

Apéritifs

Rosé pomplemouse	5.00
Martini (rouge, blanc, rosé)	5.00
Vodka	5.50
Whisky chivas ou jack daniel's	6.00
Rhum	5.00
Coupe de champagne	8.00

Notre carte des vins

(Bouteille 75cl)

Vins libanaise Rouge

<i>Château Ksara, Carignan</i>	30.00
<i>Domaine Ixsir, Cuvée Altitudes</i>	30.00
<i>Château Kefraya, Les Bretèches</i>	27.00

Vins libanaise Blanc

<i>Domaine Ixsir, Cuvée Altitudes</i>	32.00
<i>Château Ksara, Merwah</i>	25.00
<i>Château Kefraya, Les Bretèches</i>	25.00
<i>Château Ksara Blanc de blanc</i>	30.00

Vins libanaise Rosé

<i>Château Ksara, Sunset Rosé</i>	25.00
-----------------------------------	-------

Vins en Verre

(Verre 12.5 cl)

<i>Vins Libanais Rouge, Blanc ou Rosé</i>	5.00
<i>Rouge côtes-du-Rhône</i>	4.50
<i>(Blanc, Macon ou Viognier</i>	

Boisson chaudes

Expresso	2.50
Double Expresso	3.50

Cappuchino	4.50
Thé a la menthe	2.00
Thé en sachet	2.00

