

À LA CARTE

LES ENTRÉES

•Mezzés Froids:

FEUILLE DE VIGNE	Farcie au riz, persil et tomate citronnées.
HOUMMOS	Purée de pois chiche à la crème de sésame.
TABOULÉ LIBANAIS	L'authentique salade de persil, menthe, tomate et bulgur fin.
MOUTABAL	Caviar d'aubergine à la crème de sésam
BABA GHANNOUSH	Salade d'aubergine grillée, oignon, poivron, tomate, et ail.
LABNÉ	Fromage Libanais traditionnel à la base du yaourt.
FATTEH	Mélange de grains de pois de chiche à l'ail et yaourt nature avec du pain grillé.
FATTOUCHE	La salade Libanaise traditionnelle de crudités parfumée au sumac, pain grillé.
KEBBÉ NAYÉ*	Tartare de boeuf au bulgur parfumé au cumin et aux sept épices.

**Réservez à l'avance pour le Kebbé Nayé, prix 9€/assiettes*

•Mézzés Chauds:

FALAFEL	Croquettes de fèves et de pois chiche, aux épices douces.
RAKAEK	Rouleaux croustillants au fromage frits.
SAMBOUSSEK	Rissoles fourrées au poulet mariné aux épices douces.
KEBBÉ	Boulettes de boeuf au bulgur fin à la cannelle, et aux épices, farcies de pignon de pin.
FATAYER EPINARDS	Bouchées fourrées aux épinards citronnés.
JAWANEH DE B ^{CHAMBIK}	Ailes de poulet parfumées à la coriandre, aux épices et à l'ail.
SAFIHA	Pâte farcie à la viande de boeuf hachée.

5.50

prix par assiette entrée sous le Kebbé Nayé (Libanais-Syrien)

LES PLATS

ASSIETTE COMPOSÉE	Une brochette de Tawouk, d'Agneau et de kefta	15
BROCHETTE AGNEAU	Brochettes de viande d'agneau façon Sémiramis	14
BROCHETTE TAWOUK	Brochettes de blanc de poulet mariné aux épices	13
CHAWARMA POULET	Emincés de poulet marinés dans une sauce à l'ail	13
CHAWARMA VIANDE	Emincés de viande boeuf marinée dans une sauce spéciale	13
FALAFEL	Croquettes de fèves, et de pois chiche, aux épices douces	12
KAFTA	Brochettes de viande hachée au persil, aux oignon, et sept épices	13
SAMKE HARRA	Poisson grillé avec sauce de crème de sésame pimentée, et coriandre	17

Accompagnement des plats Hoummos, aïoli, salade, riz façon libanaise.

 Tous les prix sont en Euros 