

## DRINKS

### APÉRITIFS

Arak Libanais	2cl	6,50€
Kir Libanais	12cl	5,50€

Citronnade Libanaise	33cl	5€
<i>Cocktail sans alcool</i>		

Porto	5cl	6€
-------	-----	----

Martini	5cl	6€
---------	-----	----

Vodka	4cl	6€
-------	-----	----

Coupe de Champagne	12cl	8€
--------------------	------	----

Kir Royal	10cl	8€
-----------	------	----

### VINS LIBANAIS

#### Domaine KSARA

La Réserve du Couvent	Bt	27,90€
<i>Rouge</i>		
<i>Bt. 75cl</i>		

Blanc de Blancs	Bt	27,90€
<i>Bt. 75cl</i>		

Sunset Rosé	Bt	27,90€
<i>Bt. 75cl</i>		

Château Ksara	Bt	43€
<i>Rouge</i>		
<i>Bt. 75cl</i>		

#### Domaine KEFRAYA

Les Bretèches	Bt	29€
<i>Rouge, rosé ou blanc</i>		
<i>Bt. 75cl</i>		

Château Kefraya	Bt	43€
<i>Rouge</i>		
<i>Bt. 75cl</i>		

#### Domaine L'HÉRITAGE / verre 5,50€

Plaisir du vin	25cl	50cl	Bt	25,50€
<i>Rouge</i>				
<i>Bt. 75cl</i>				

Blanc de Blancs	25cl	50cl	Bt	25,50€
<i>Bt. 75cl</i>				

Rosé d'une nuit	25cl	50cl	Bt	25,50€
<i>Bt. 75cl</i>				

### EAUX & SODAS

Évian	50cl	Bt	5€
<i>Bt. 1l</i>			
3,50€			

Badoit	50cl	Bt	5€
<i>Bt. 1l</i>			
3,50€			

Perrier	33cl	4€
---------	------	----

Coca-Cola ou Coca-Cola Light	33cl	4€
------------------------------	------	----

Orangina	25cl	4€
----------	------	----

### SIROPS

Rose - Datte - Mûre - Grenadine	25cl	4€
---------------------------------	------	----

### JUS DE FRUITS

Pomme - Orange - Ananas	25cl	4€
-------------------------	------	----

### BIÈRES

Almaza	33cl	6€
--------	------	----

### WHISKIES

J&B	4cl	6€
-----	-----	----

Jack Daniels	4cl	6€
--------------	-----	----

Red Label	4cl	6€
-----------	-----	----

### DIGESTIFS

Armagnac	4cl	6€
----------	-----	----

Get 27	4cl	6€
--------	-----	----

## DESSERTS

Le **BAKLAWA** est le sultan des gâteaux. Dessert traditionnel commun à tous les peuples de la Perse, du Moyen-Orient et du Maghreb. Mets légèrement sucrés à base de pistaches, de fines feuilles de pâte beurrée avec un mélange de fruits secs finement moulus et déposés entre les feuilles, trempées dans du miel, de l'eau de fleur d'oranger et de rose.

### MOUHALABIEH

Flan Libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger, servi avec sirop de miel maison

Lebanese flan flavored with orange blossom milk, served with homemade honey syrup

6,90€



### BAKLAWA LIBANAISE

Friandise traditionnelle orientale aux noix de pécan

Traditional oriental sweets with pecans

7,90€



### CRÊPE CHAUDE À LA FLEUR D'ORANGER, CRÈME DE LAIT & PISTACHES

HOT CREPE WITH ORANGE BLOSSOM, MILK CREAM & PISTACHIOS

7,50€

### FARANDOLE LIBANAISE

LEBANESE FARANDOLE

8€

### GLACE 3 BOULES

ICE CREAM 3 BALLS

6,90€



### BOISSONS CHAUDES

#### CAFÉ EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ

ESPRESSO OR DECAFFEINATED COFFEE

2,50€

#### CAFÉ LIBANAIS

LEBANESE COFFEE

3€

#### CAFÉ BLANC

COFFEE SCENTED WITH THE FLOWER OF ORANGE TREE

3€

#### THÉ À LA MENTHE PARFUMÉ

SCENTED MINT TEA

3€

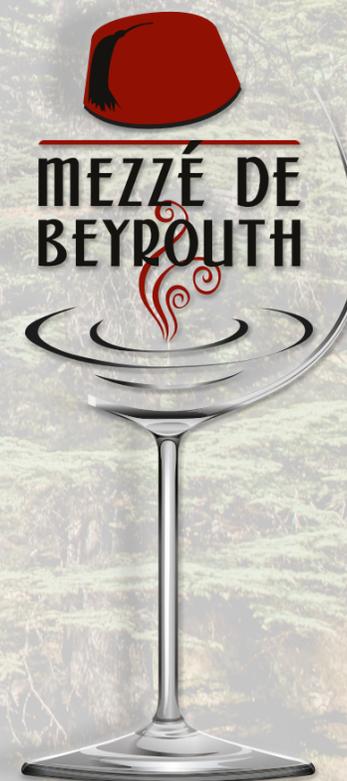
PRIX NETS, SERVICE COMPRIS 15%

## MENU 16,90€ MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI UNIQUEMENT  
MONDAY TO FRIDAY ONLY

ENTRÉE + PLAT du jour + DESSERT  
STARTER + MAIN COURSE of the day + DESSERT

ENTRÉE : assortiment de mezzés froids & chauds / STARTER : set of hot & cold mezzes  
PLAT : duo de grillades ou plat du jour / MAIN COURSE : duo of grilled meats or dish of the day



## LES MEZZÉS

Le MEZZÉ est un assortiment de petits plats qui permet de goûter un peu à tout, taboulé, houmous, fattouch, moutabbal, falafel, feuilles de vigne farcies, etc ... Pas de protocole, le mezzé libanais est issu de la sociabilité orientale, à partager en toute convivialité.

L'amour Libanais pour la vie et le plaisir du goût a rendu ces mets spéciaux et délicieux. La cuisine libanaise est composée d'un large choix de mezzés spécialisés et variés.

## ÉNTRÉES FROIDES

<b>HOUMOUS</b> Purée de pois chiches à la crème de sésame, jus de citron & huile d'olive Pureed chick peas with sesame cream & lemon juice	7,90€
<b>MOUTABBAL</b> Aubergines rôties, crème de sésame & jus de citron Roasted eggplants with sesame cream & lemon Juice	7,90€
<b>WARAK ENAB</b> Feuilles de vignes farcies, riz Stuffed vine leaves, rice	7,90€
<b>LABNEH</b> Yaourt Libanais délicieusement parfumé à huile d'olive & au thym Lebanese yogurt deliciously scented with olive oil & thyme	7,90€
<b>CHANKLICH</b> Salade au fromage de chèvre, thym, tomates, persil & oignons Salad with goat cheese, thyme, tomatoes, parsley & onions	7,90€
<b>FOUL</b> Fèves à la crème de sésame & au jus de citron Beans with sesame cream & lemon juice	7,90€
<b>FASSOULIA</b> Haricots blancs avec jus de tomate & coriandre White beans with tomato juice & coriander	7,90€
<b>MOUSAKAA</b> Aubergines, sauce tomate & pois chiches Eggplant, tomato sauce & chickpeas	7,90€
<b>FLEIFLEH</b> Poivrons farcis au fromage Stuffed peppers with cheese	7,90€
<b>MOUJADARA</b> Purée de lentilles avec du riz, cumin Mashed lentils with rice, caraway	7,90€
<b>MAKDOUS</b> Aubergines farcies aux fruits secs Eggplant stuffed with dried fruit	7,90€
<b>HABRA NAYEH</b> Tartare de viande de bœuf crue pilé aux épices Raw beef tartare crushed with spices	14€

## SALADES

<b>TABOULÉ*</b> Persil, tomates, blé concassé, huile d'olive & menthe Parsley, tomatoes, crushed wheat, olive oil & mint	PETITE	GRANDE
	7,90€	13€
<b>FATTOUCH</b> Salade crudités parfumée au sumac, pain grillé Vegetable salad with sumac & toast	7,90€	13€
<b>RAHEB*</b> Aubergines rôties, tomates, poivrons, persil & huile d'olive Roasted eggplant, tomatoes, peppers, parsley & olive oil	7,90€	13€
<b>BEYROUTH*</b> Salade de crudités avec fromage Libanais & huile d'olive Vegetable salad with Lebanese cheese & olive oil	7,90€	13€



\*Au jus de citron / Lemon juice

## ÉNTRÉES CHAUDES

<b>HOUMOUS CHAWARMA</b> Mousse de pois chiches à la crème de sésame, jus de citron & émincé de bœuf Chickpea mousse with sesame cream & lemon juice, minced beef	8,50€
<b>MAKANEK</b> Petites saucisses d'agneau flambées, jus de citron Small flambéed lamb sausages, lemon juice	9€
<b>SOJOK</b> Petites saucisses de bœuf flambées, mijotées aux tomates confites Small flambéed beef sausages, stewed with candied tomatoes	9€
<b>JAWANEH</b> Ailes de poulet marinées à l'ail & au citron Marinated chicken wings with garlic & lemon	8,50€
<b>FALAFEL</b> Boulettes croquantes aux fèves, pois chiches, épices & huile de sésame Crispy dumplings with beans, chickpeas, spices & sesame oil	8,50€
<b>ARAYESS</b> Pain Libanais grillé farci de viande hachée & tomates Grilled Lebanese bread stuffed with minced meat & tomatoes	8,50€
<b>SAWDA DJAJ</b> Poêlée de foie de volailles flambé à la mélasse de grenade, ail Pan-fried chicken liver flambéed with pomegranate molasses, garlic	8,50€
<b>BATATA HARRA</b> Pommes de terre, ail, coriandre Potatoes, garlic and coriander	6,90€
<b>BLÉ OU RIZ BASMATI</b> WHEAT OR BASMATI RICE	5,50€



PRIX NETS, SERVICE COMPRIS 15%

## BEIGNETS

<b>RAKAKAT JIBNEH</b> Pâte feuilletée roulée farcie au fromage Libanais Rolled puff pastry stuffed with Lebanese cheese	8,50€
<b>SAMBOUSIK JIBNEH</b> Rissoles au fromage blanc Rissoles with cottage cheese	8,50€
<b>SAMBOUSIK LAHMÉ</b> Rissoles à la viande, oignons Rissoles with meat, onions	8,50€
<b>FATAYER</b> Rissoles aux épinards acidulés, huile d'olive, sel, citron Rissoles with tangy spinach, olive oil, salt, lemon	8,50€
<b>ZAATAR</b> Petites galettes à base de thym, sésame, huile d'olive Small cakes with thyme, sesame, olive oil	8,50€
<b>KEBBÉ</b> Boulettes de bœuf légèrement étirées, blé concassé Slightly stretched beef patties, crushed wheat	9€

## PLATS

Les grillades Libanaises sont des brochettes typiques posées directement sur la flamme, elles sont préparées avec de la viande fraîche, avec comme particularité l'utilisation de différents types de viandes.

## GRILLADES LIBANAISES

<b>KAFTA</b> Brochettes de viande hachée grillées, accompagnées de blé concassé, salade, houmous Skewers of grilled minced meat, served with cracked wheat, salad, houmous	16,50€
<b>CHICH TAOUK</b> Brochettes de poulet grillées et marinées, accompagnées de blé concassé, salade, houmous Grilled and marinated chicken skewers, served with crushed wheat, salad, houmous	17,50€
<b>LAHMÉ</b> Brochettes de bœuf marinées et grillées, accompagnées de blé concassé, salade, houmous Marinated grilled skewers with crushed wheat, salad, houmous	17,50€
<b>TRIO DE GRILLADES</b> Assortiment de brochettes, accompagnées de blé concassé, salade, houmous Assorted kebabs, served with crushed wheat, salad, houmous	18,50€
<b>ASSIETTE DÉGUSTATION</b> Assortiments froids & chauds Cold & hot assortments	16,90€
<b>ASSIETTE VÉGÉTARIENNE</b> Assortiments froids & chauds Cold & hot assortments	16,90€
<b>ASSIETTE CHAWARMA</b> Émincé de bœuf mariné braisé à petit feu sur broche, salade, houmous Sliced marinated beef braised on a spit, salad, houmous	17,90€



**MENU MEZZÉS**  
2 PERSONNES  
Assortiments d'entrées froides & chaudes  
Starter cold and hot assortments

**46€**

**MENU DÉCOUVERTE**  
PAR PERSONNE

**34,90€**

1 APÉRITIF au choix  
ONE CHOICE  
+  
1 ENTRÉE FROIDE & CHAUDE  
A COLD & HOT STARTER  
+  
DUO DE GRILLADE  
DUO OF GRILLED  
+  
DESSERT : FARANDOLE LIBANAISE  
LEBANESE FARANDOLE  
+  
1 THÉ À LA MENTHE ou 1 CAFÉ  
MINT TEA OR COFFEE