

## NOS HORS-D'ŒUVRE FROIDS

<b>TABOULÉ</b> (persil, tomate, oignons, boulghour assaisonnés de jus de citron et huile d'olive)	7 €
<b>HOMOS</b> (purée de pois chiche à la crème de sésame assaisonnée de jus de citron et huile d'olive)	6 €
<b>MOUTABAL</b> (purée d'aubergine fumée à la crème de sésame assaisonnée de jus de citron et huile d'olive)	7 €
<b>CHENKLISH</b> (fromage de brebis aux herbes et épices, persil, tomate, oignons et huile d'olive)	7 €
<b>FEUILLES DE VIGNE</b> (feuilles de vigne farcies de riz et tomate au jus de citron et huile d'olive)	7 €
<b>LOUBIEH BEL ZEIT</b> (haricots plats à la sauce tomate, épices et huile d'olive)	7 €
<b>LABNE</b> (fromage blanc oriental à la menthe sèche et huile d'olive)	7 €
<b>SALADE DU MOINE</b> (aubergine, oignons, tomate, poivrons, persil, menthe, citron, crème d'ail et huile d'olive)	8 €
<b>CAVIAR DE POIVRON ROUGE A L'AUBERGINE FUMÉE</b> façon du chef	7 €
<b>KEFTA NAYE</b> (tartare de bœuf mélangé d'oignons, persil et ses épices)	8 €
<b>KEBBE NAYE</b> (tartare de bœuf, boulghour et ses épices d'huile d'olive accompagné de menthe et d'oignons)	8 €

## NOS HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

<b>KEBBEH</b> (boulettes de bœuf au boulghour et sa farce de viande, oignons, pignons de pin et ses épices)	8 €
<b>FATAYER</b> (pâte farcie d'épinard, tomate et oignons au jus de citron, huile d'olive et soumak)	7 €
<b>SAMBOUSSEK À LA VIANDE</b> (rissole de bœuf haché, d'oignons, de pignons de pin et ses épices)	7 €
<b>SAMBOUSSEK AU FROMAGE</b> (rissole au fromage de brebis, persil et oignons)	7 €
<b>ARAYESS</b> (pain libanais farci au kefta et grillé au barbecue)	7 €
<b>AILES DE POULET</b> (assaisonnées de crème d'ail, coriandre, flambées au citron)	7 €
<b>FALAFEL</b> (croustillant de pois chiche et fèves et sa crème de sésame)	7 €
<b>BALILA</b> (graines de pois chiche cuisinées à l'ail, au cumin et huile d'olive)	7 €
<b>POIVRONS AUX 3 COULEURS</b> (assaisonnés à la sauce tomate, oignons et ses épices)	7 €
<b>MAKANEK</b> (petite saucisse libanaise flambée au citron)	8 €
<b>SOUJOUK</b> (petite saucisse arménienne sauce tomate flambée à l'arak, façon du chef)	8 €

## NOS MEZZÉS

Le mezzé est un assortiment de plusieurs hors-d'œuvre froids et chauds, à base de légumes, de fromages et de viandes. Plats conviviaux, les mets sont servis dans des coupelles typiques de manière à pouvoir multiplier les choix. Son avantage, il est apprécié des végétariens et végétaliens.

<b>MEZZÉ 10 assortiments</b> (5 hors-d'œuvre froids et 5 hors-d'œuvre chauds)	23,50 €/ par personne 47 € pour 2 personnes
<b>MEZZÉ 14 assortiments</b> (7 hors-d'œuvre froids et 7 hors-d'œuvre chauds)	71 € pour 3 personnes
<b>MEZZÉ 18 assortiments</b> (9 hors-d'œuvre froids et 9 hors-d'œuvre chauds)	95 € pour 4 personnes
<b>MEZZÉ ROYAL</b> (5 hors-d'œuvre froids, 5 hors-d'œuvre chauds, duo de petites brochettes au choix)	29,50 par personne

## NOS GRILLADES

TOUS NOS PLATS OU NOS GRILLADES SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX : RIZ OU BOULGHOUR

<b>BROCHETTE DE CHICH TAOUK 220 g</b> (filet de poulet et sa marinade)	16 €
<b>BROCHETTE DE KEFTA 220 g</b> (bœuf haché, ses oignons et son persil)	15 €
<b>BROCHETTE D'AGNEAU 220 g</b> (agneau mariné aux épices libanaises)	18 €
<b>BROCHETTE MIXTE</b> (chich taouk, kefta et agneau)	19 €

## NOS POISSONS

<b>GAMBAS DU CHEF</b> (sauce homard, ail et fines herbes flambées à l'arak)	21 €
--	------

## NOS PLATS TYPIQUES

<b>CHAWARMA BŒUF</b> (émincé de bavette de bœuf mariné dans le vin et ses épices accompagné de son croquant de légumes parsemé de persil et sa crème de sésame.	16 €
---	------

TOUTES NOS VIANDES, BŒUF ET POULET SONT D'ORIGINE UNION EUROPÉENNE, AGNEAU NOUVELLE-ZÉLANDE OU FRANCE

## MENU DÉCOUVERTE 26 €

2 hors-d'œuvre froids au choix  
Assiette de chawarma poulet ou bœuf et son accompagnement riz ou boulghour  
Flan libanais ou baklawa (4 pièces)

## MENU GOURMAND 29 €

3 hors-d'œuvre au choix froids ou chauds  
Duo de grillades Chick Taouk, kefta ou agneau et son accompagnement riz ou boulghour

## MENU PRESTIGE MEZZÉ ROYAL 42 €

Apéritif/cocktail avec ou sans alcool  
10 assortiments – 5 hors-d'œuvre froids et 5 hors-d'œuvre chauds  
Duo de petites brochettes (agneau, kefta et poulet)  
Dessert à la carte

## MENU ENFANT 10 €

Un sirop de grenadine, citron ou fraise  
Aiguillette de poulet panée ou petit kefta accompagné de riz, boulghour ou riz  
1 boule de glace (vanille, fraise ou chocolat)

## NOS DESSERTS

<b>BAKLAWA</b> (assortiment de pâtisseries libanaises)	7 €
<b>MOUHALABIEH</b> (flan libanais à base de crème de lait parfumé à la fleur d'oranger et à l'eau de rose)	7 €
<b>HALEWE</b> (pâte de sésame sucrée)	5 €
<b>GLACE 2 BOULES</b> (vanille, chocolat café, sorbet citron, mangue, fraise, menthe, chocolat)	5 €

---

## NOS DIGESTIFS

---

GET 27 / COGNAC HENNESSY / ALCOOL DE POIRE	6 cl	7 €
SHOT (SPÉCIALITÉ DE LA MAISON)	4 cl	3 €
ARAK	4 cl	5 €

---

## NOS BOISSONS CHAUDES

---

CAFÉ EXPRESSO		2 €
CAFÉ LIBANAIS		3 €
THÉ A LA MENTHE		3 €
CAFÉ BLANC à la fleur d'oranger		2,50 €

---

## NOS BOISSONS

---

### NOS SOFTS

EAU MINÉRALE ÉVIAN	50 cl	3 €
EAU GAZEUSE SAN PELLEGRINO	50 cl	3,50 €
DIABOLO (menthe, grenadine, fraise, citron)		3 €
COCA COLA, COCA ZÉRO, PERRIER	33 cl	3,50 €
ICE TEA, ORANGINA	25 cl	3,50 €
JUS DE FRUIT (pomme, ananas, orange, pamplemousse)	25 cl	3,50 €

---

## NOS APÉRITIFS CLASSIQUES

---

KIR pêche, mûre, cassis, rose, pamplemousse	17 cl	5 €
ARAK	4 cl	5 €
MARTINI BLANCO/ROSSO	6 cl	5 €
BIÈRE HEINEKEN	33 cl	5 €
BIÈRE LIBANAISE	33 cl	6 €
GIN BOMBAY SAPPHIR	4 cl	7 €
VODKA SMIRNOFF	4 cl	7 €
VODKA BELVEDERE	4 cl	9 €
WHISKY J&B	4 cl	7 €
WHISKEY JACK DANIELS	4 cl	9 €
BOURBON CHIVAS	4 cl	9 €
CHAMPAGNE	23 cl	8 €
KIR ROYAL	23 cl	9 €

---

## NOS COCKTAILS

---

### LES CLASSIQUES

TCHATCHA (crème pamplemousse, rosé)	28 cl	7 €
PISCINE ROSÉ	28 cl	10 €
PISCINE CHAMPAGNE	28 cl	12 €
MOJITO (rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse, angostura)		8 €
MOJITO LIBANAIS (rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse et fleur d'oranger)		8 €

ROYAL MOJITO (rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, champagne, angostura)	10 €
GIN FIZZ (gin, sirop de sucre de canne, jus de citron, eau gazeuse)	8 €
CAIPIRINHA (cachaça, sucre de canne, citron vert)	8 €

## LES ORIGINAUX

LE BYBLOS (arak, crème de cassis, limonade)	8 €
LE TYR (gin, sirop de rose, champagne)	8 €
LE BLUE BEYROUTH (fleur d'oranger, curaçao, champagne)	8 €
LE TRIPOLI (rhum blanc, fleur d'oranger, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de rose)	8 €
LE JETTA (vodka, eau de rose, sirop de rose, eau gazeuse)	8 €
LE BAALBECK (gin, crème de pamplemousse, jus d'ananas, purée de fruit rouge, eau de rose)	8 €

## LES SANS ALCOOLS

OCÉAN (jus d'orange, jus d'ananas, jus de pomme, sirop de curaçao)	5 €
VIRGIN MOJITO (menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse)	5 €

## NOTRE CAVE

### NOS ROSÉS

SAINT-ROCH-LES-VIGNES (côtes de Provence)	50 cl	14 €
	75 cl	18 €
KSARA SUNSET (vin libanais de la vallée de la Bekaa)	37,5 cl	13 €
	75 cl	26 €
	150 cl	51 €
CHÂTEAU KEFRAYA	75 cl	28 €

### NOS ROUGES

LA RÉSERVE DU COUVENT KSARA	37,5 cl	15 €
	75 cl	29 €
CHÂTEAU FAKRA 2013	75 cl	33 €
CHÂTEAU KEFRAYA LES BRETÈCHES ROUGE 2013	37,5 cl	19 €
	75 cl	36 €
CHÂTEAU KSARA 2001 ou 2002	75 cl	42 €
CHÂTEAU KSARA MILLESIME 1999	75 cl	69 €

### NOS BLANCS

KSARA BLANC DE BLANC	37,5 cl	14 €
	75 cl	26 €
CHÂTEAU FAKRA	37,5 cl	15 €
	75 cl	28 €
VERRE DE VIN LIBANAIS ROUGE, ROSÉ OU BLANC	14 cl	5 €
CHAMPAGNE MAISON	75 cl	43 €
CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON	75 cl	75 €
MAGNUM MOËT ET CHANDON	150 cl	120 €