

ENTRÉES FROIDES

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

SALADES

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

ENTRÉES CHAUDES

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



BEIGNETS

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

PLATS / GRILLADES LIBANAISES

KAFTA Brochettes de viande hachée grillées, accompagnées de blé concassé, salade, houmous Skewers of grilled minced meat, served with cracked wheat, salad, houmous	16,50€
CHICH TAOUK 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€
LAHMÉ Brohettes de bœuf marinées et grillées, accompagnées de blé concassé, salade, houmous Marinated grilled skewers with crushed wheat, salad, houmous	17,50€
TRIO DE GRILLADES Assortiment de brochettes, accompagnées de blé concassé, salade, houmous Assorted kebabs, served with crushed wheat, salad, houmous	18,50€

ASSIETTE DÉGUSTATION Assortiments froids & chauds Cold & hot assortments	16,90€
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE Assortiments froids & chauds Cold & hot assortments	16,90€
ASSIETTE CHAWARMA Émincé de bœuf mariné braisé à petit feu sur broche, salade, houmous Sliced marinated beef braised on a spit, salad, houmous	17,90€

DESSERTS

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 homemane 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€

DRINKS
APÉRITIFS

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

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

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
<i>Rouge</i> <i>Bt. 75cl</i>	27,90€
Blanc de Blancs	Bt
<i>Bt. 75cl</i>	27,90€
Sunset Rosé	Bt
<i>Bt. 75cl</i>	27,90€
Château Ksara	Bt
<i>Rouge</i> <i>Bt. 75cl</i>	43€

Domaine KEFRAYA	
Les Bretèches	Bt
<i>Rouge, rosé ou blanc</i> <i>Bt. 75cl</i>	29€
Château Kefraya	Bt
<i>Rouge</i> <i>Bt. 75cl</i>	43€

Domaine L'HÉRITAGE / verre 5,50€			
Plaisir du vin	25cl	50cl	Bt
<i>Rouge</i>	9€	17€	
<i>Bt. 75cl</i>			25,50€
Blanc de Blancs	25cl	50cl	Bt
<i>Bt. 75cl</i>	9€	17€	25,50€
Rosé d'une nuit	25cl	50cl	Bt
<i>Bt. 75cl</i>	9€	17€	25,50€



© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024

© 2024