

ENTREES FROIDS

HOUMOUS	6.00
<i>Purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et huile d'olive.</i>	
TABOULE LIBANAIS	5.50
<i>Persil plat, blé concassé, tomate, menthe fraîche, oignon, citron et huile d'olive.</i>	
MOUTABAL	6.00
<i>Purée d'aubergines grillées à la crème de sésame, citron et huile d'olive</i>	
MOUSSAKA	5.50
<i>Aubergines cuisinées au four, à la sauce tomate et pois chiches.</i>	
LABAN AU CONCOMBRE	5.00
<i>Fromage blanc au concombre, à l'ail et au thym</i>	
MOUHAMARA	5.00
<i>Purée de poivrons rouges, ail, purée de grenade, huile d'olive</i>	
FATTOUCHE	6.00
<i>Salade de crudités fraîches, pain grillé</i>	

ENTREES CHAUDS

HOUMOUS BIL LAHME	8.00
<i>Purée de pois chiches à la crème de sésame, viande au choix (viande hachée, agneau ou poulet)</i>	
FOIE DE VOLAILLE	7.50
<i>A basse de mélasse de grenade, foies poêlés avec oignons et sept épices.</i>	
FALAFEL (4 PIÈCES)	6.50
<i>Croquant de fèves et de pois chiches frits, persil et coriandre, servi avec sauce crème de sésame.</i>	
SAMBOUSSEK VIANDE (4 PIÈCES)	6.50
<i>Rissoles à la viande hachée.</i>	
SAMBOUSSEK EPINARDS (4 PIÈCES)	6.50
<i>Rissoles aux épinards citronnés et mélasse de grenade.</i>	

KEBBEH BOULETTES (4 PIÈCES)	7.50
<i>Boulettes de viande au blé concassé farcies de viandes hachées.</i>	
SOUJOUK	7.50
<i>Viande hachée épicée cuisinée à la sauce tomate.</i>	
BATATA HARRA	5.50
<i>Pommes de terre sautées à l'ail et coriandre, légèrement épicées.</i>	
AILES DE POULET	7.50
<i>Marinées à l'ail, épicées, au curry, sautées à la sauce tomate et jus de citron.</i>	
BEIGNET AUX POISSON	7.50
<i>Marceaux de filets de cabillaud panés et marinés au citron l'ail et coriandre.</i>	
POULET TIKKA	8.00
<i>Poulet mariné cuit au four à bois servi avec sauce à la menthe et tamarin.</i>	

NOS PLAT CHAUDS

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

BUTTER CHICKEN	17.00
<i>Poulet mariné grillé au four à bois avec sauce tomate bas de beurre, crème fraîche, et feuilles de fenugrec.</i>	
POULET CURRY	17.00
<i>Poulet tikka mariné cuit au four à bois sauce curry et crème fraîche.</i>	
POULET TIKKA MASSALA	18.00
<i>Poulet tikka mariné cuit au four à bois à la sauce tomate et curry avec soutés poivrons, d'oignons et crème fraîche.</i>	
CREVETTE MEEN MOILEE	17.00
<i>A base de sauce lait de coco, crevettes sautées avec gingembre frais, oignons et feuille de curry. Une plate originaire du sud de l'inde.</i>	
BIRYANI (POULET, AGNEAU OU CREVETTE)	17.00
<i>Viande au choix poêlée (poulet ou agneau ou crevette) mélangé avec riz basmati (aromatisé avec un épice spécial aromatisé. Servie avec raita et salade.</i>	

NOS GRILLADES

CHICHTAUK 17.50

Poulet mariné avec une épice libanais cuit au four à bois, accompagné de houmous, tabulé et pomme de terre sautées servi avec crème à l'ail et pain libanaise.

KAFTA 17.50

Viande d'agneau et bœuf haché persil oignons cuit au four à bois, accompagné houmous, tabulé, pomme de terre saute, et pain libanaise plus tabulé

BROCHETTES D'AGNEAU 17.50

Gigot d'agneau marinées au romarin, citron au purée poivron rouge cuit au four à bois accompagné avec houmous, taboulé et pommes de terre sauté servie avec pain libanais.

TANDOORI CHICKEN 17.00

Cuisses de poulet marinées à l'épice tandoori cuit au four à bois accompagnées de riz basmati, sauce curry, salade et cheese Naan

MIX GRILLADE 19.50

Trois viandes marinées cuites au four à bois accompagné de houmous, tabulé, pomme de terre sautées, et servie avec pain libanais.

CHAWARMA BŒUF 17.50

Emincé de bœuf mariné au jus d'oranges grillé à la poêle accompagné de houmous, tabulé, pomme de terre sautées, et servie avec pain libanais.

ASSIETTE DE LA MER 20.00

Filets de rougets, crevettes et calmars et moules grillés à la poêle, accompagné de légumes rissolés ou riz basmati servies avec sauce orientale.

Formule Mezzé

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

MEZZÉS CLASSIQUES

20/PERS

Pour 2 personnes (8 plats) ou (8 mezzés différents)

Pour 3 personnes (10 plats) ou (10 mezzés différents)

Pour 4 personnes (12 plats) ou (12 mezzés différents)

Pour 5 personnes (14 plats) ou (14 mezzés différents)

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

Entrée

Houmous, taboule, moussaka, falafel

ou

Tartare de saumon au concombre et pain grillé huile de persil.

Ou

Chicken tikka salade, Croquant de naan nature

Plat

Mix de Légumes biryani servie avec raita et salade
(Légumes sautés avec riz basmati parfumé mélangé à la poêle)

Ou

Filet de dorade mariné à la menthe cuit à la poêle , servi avec risotto

Ou

Gigot d'agneau tikka massala

(Morceaux de gigot d'agneau cuits au feu de bois avec sauté de poivron et oignons)

Dessert

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

FORMULE MIDI

(Sauf samedi et jours Fériés)

ASSIETTE DÉGUSTATION (8 ASSORTIMENTS FROIDES ET CHAUDES)	11.00
ASSIETTE DÉGUSTATION VÉGÉTARIENNE (8 ASSORTIMENT FROIDE ET CHAUDE)	11.00

PLAT DU JOUR

12.50

(Du Lundi au Vendredi sauf jours Fériés)

ACCOMPAGNER

RIZ PULAO (<i>Riz basmati parfumé</i>)	3.50
RIZ AUX LÉGUMES (<i>Riz basmati aux légumes sautés</i>)	4.00
SAMOSSA CHAAT (<i>beignets aux légumes écrasés sauce à la menthe et tamarin</i>)	4.50
DAL TADKA (<i>curry de lentilles généreusement aillé</i>)	3.50
NAAN NATURE (<i>Pain cuit au tandoor</i>)	3.00
GARLIC NAAN (<i>Pain à l'ail</i>)	3.50
CHESSE NAAN (<i>Pain au fromage</i>)	3.50
GARLIC CHESSE NAAN (<i>pain à l'ail et fromage</i>)	4.00
SAAG PANEER (<i>épinard sauté avec fromage végétale</i>)	4.50

MENU ENFANT

(JUSQU'A 12 ANS)

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

BROCHETTES DE CHICHTAUK (4 PIÈCE)	12.00
NUGGETS (POULET OU POISSON PANÉ)	12.00
CHESSE NAAN BURGER	12.00
BROCHETTES DE KAFTA	12.00

NOS BOISSON

Boisson Fraiches 20 cl

COCKTAIL MAISON SANS OU AVEC ALCOOL	5.50
LASSI A LA MANGUE	5.00
LASSI A LA ROSE	5.00

SIROPS

SIROP	2.99
SIROP DE ROSE LIBANAIS	2.99

BIERES

LA BLONDE	5.00
BIÈRES BOUTEILLE 33 CL	5.00
BIÈRE ALMAZA LIBANAIS	5.50

JUS DE FRUITS

(ORANGE, ABRICOT, FRAMBOISE, POIRE, POMME ET ANANAS)	4.00
--	------

SODAS

COCA, COCA ZERO, ORANGINA, SCHWÉPPES, SPRITE, FANTA, PERRIER, SN. PELLEGRINO	3.20
--	------

APERITIFS

ROSÉ PAMPLEMOUSSE	5.00
MARTINI (ROUGE, BLANC)	5.00
WHISKY	7.00
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE	60.00

DESSERT

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES LIBANAISES (4 PIÈCES)	6.50
MOUHALABIÈ (FLAN À LA FLEUR D'ORANGER)	6.00
KATAYEF AUX AMANDES (3 PIÈCES)	5.50
YAOURT CUIT À LA VAPEUR AVEC RÔTIE DE POIRE	6.50
CAFÉ OU THÉ GOURMANDE	6.50
FONDANT AU CHOCOLAT	5.50
TARTE TATIN	5.50
FRAMBOISINE (SORBET FRAMBOISE, NOUGAT GLACÉ	5.50
CRÈME BRÛLÉE	
KULFI (GLACE INDIENNE)	5.50
COUPE DE GLACE :	2.50
	2 BOULE 4.00
	3 BOULE 6.00

NOTRE CARTE DE VINS

(Bouteille 75cl)

Vins Rouge

<i>Domaine Ixsir, Cuvée Altitudes libanais</i>	35.00
<i>Bretèches Château Kefraya libanais</i>	32.00
<i>Côte du Rhône</i>	29.00

Vins Blanc

<i>Bretèches Château Kefraya libanais</i>	32.00
<i>Château Ksara Blanc de blanc libanais</i>	30.00
<i>Jean Degaves Bordeaux</i>	28.00

Vins Rosé

<i>Château Ksara, Sunset Rosé Libanais</i>	30.00
<i>Bretèches Château Kefraya Libanais</i>	32.00
<i>La Santonnière Côte de provence</i>	29.00

Vins AU Verre

(Verre 12.5 cl)

<i>Vins Libanais (Rouge, Blanc ou Rosé)</i>	8.50
<i>Vin au verre</i>	5.50
<i>(Blanc, rouge, rosé)</i>	

BOISSON CHAUDS

EXPRESSO	2.50
DOUBLE EXPRESSO	3.50
MASSALA CHAI (THÉ INDIEN)	4.50
CAFFEE LATTE	3.50
THÉ À LA MENTHE	3.50
THÉ AU JASMIN	3.50
CAPPUCCINO	3.50