# C Notre Menu >



# 01 77 99 30 65

84-86, avenue Gallieni 94340 Joinville-le-Pont





# Nos Entrées 🌲





# Hors d'œuvres froids

Taboulé (persil, tomates, blé concassé, huile d'olive)	8,00€
Hoummous (purée de pois chiches, crème de sésame)	8,00€
Moutabal (purée d'aubergines, crème de sésame)	8,00€
Moussakaa (aubergines, pois chiches, sauce tomate)	8,00€
Warak Inab (feuilles de vignes farcies aux riz, tomates et persil)	8,00€
Makdousse (petites aubergines à l'huile d'olive, farcies aux noix, ail et piment doux)	8,00€
Shinkliche (fromage de féta, thym, tomates, oignons, huile d'olive)	8,00€
Bastorma (fine tranche de viande de bœuf, fumée et légèrement épicée)	8,50€
Halloum (fromage de brebis libanais, tomates, menthe)	8,00€
Samkeh harra (poivrons rouge, sauce tomate)	8,00€

#### Hors d'œuvres chauds

Soujouk (saucisses libanaises, épicées et nappées au citron)	8,50 €
Makanek (saucisses de bœuf, flambées au citron)	8,50 €
Jawaneh (ailes de poulet, grillées, assaisonnées au citron, ail et coriandre)	8,50 €
Sawda Djeij (foie de volaille nappé au citron et à l'ail)	8,50 €
Arayess Lahmé (pain libanais farci à la viande de bœuf hachée, épicée, grillée au feu)	8,50 €
Kellaj (pain libanais farci au fromage de brebis, tomates et menthe, grillé au feu)	8,50 €
Batata Harra (pommes de terre sautées à l'ail et à la coriandre)	5,50€

# Beignets chauds (4 pièces)

Fatayer (feuilleté aux épinards, oignons, pignons de pin, huile d'olive)	8,00€
Sfiha (mini pizza, garnie de viande hachée, marinée et épicée, tomates, oignons, pignons de pin)	8,00€
Kebbé boulette (boulettes de viande et blé concassé, oignons, viande hachée, pignons de pin)	8,50€
Falafel (boulettes de fèves et pois chiches, ail, coriandre, assaisonnées)	8,00€
Rkakat (brique frite, farcie au fromage de féta, thym)	8,00€

### Mezzé

Mezzé 1 personne (4 hors d'œuvres chauds et froids)
Mezzé 2 personnes (8 hors d'œuvres chauds et froids)
Mezzé 3 personnes (12 hors d'œuvres chauds et froids)
Mezzé 4 personnes (16 hors d'œuvres chauds et froids)
*26 € par personne supplémentaire



26,00€ 52,00€ 78,00€ 104,00€











#### Menu Express - à midi (sauf weekend et Jours fériés)

14,90€

2 brochettes de viande hachée (kafta) boeuf ou 2 brochettes poulet (chiche taouk) accompagné au choix (hoummous, moutabal ou taboulé)
Café expresso ou 1 pièce de Baklawa

#### Sandwichs sur place (sauf soir, weekend et Jours fériés)

Chawarma viande

(émincé de bœuf mariné, rôti à la broche)

Chawarma poulet

(émincé de poulet mariné, rôti à la broche)

Chiche taouk

(brochette de poulet mariné, citron, ail, sauce tomate)

Kafta

(viande hachée boeuf, persil, oignons)

Soujouk

(saucisses de boeuf libanaises épicées, nappées au citron)

Makanek

(saucisses de bœuf et agneau, flambées au citron)

Sawda Djeij

(foie de volaille nappé au citron et à l'ail)



8,50€

# Sandwichs végétariens sur place (sauf soir, weekend et Jours fériés)

**Falafel** 

(boulette de fèves et pois chiches, ail, coriandre, assaisonnées)

Halloum

(fromage de brebis libanais, tomates, menthe, huile d'olive)

8,50€

# Formule Sandwichs sur place (sauf soir, weekend et Jours fériés)

Sandwich + boisson non-alcoolisée 33cl (au choix) + dessert (1 pièce de baklawa)

10,50€

#### Menu enfants

1 brochette poulet ou boeuf accompagné pomme de terre ou bourgoul ou riz aux vermicelles

+ boissons + 1 pièce baclawa

13,90€













#### Assiettes composées

Assiette végétarienne

(8 hors d'œuvres chauds et froids)\*

Assiette variée

(8 hors d'œuvres chauds et froids)\*

**Assiette mixte** 

(4 hors d'œuvres, 2 grillades au choix)\*

**Formule Norhane** 

(4 hors d'œuvres, 2 grillades au choix, dessert (2 baclawas), café)\*

\*Sélection des Hors d'oeuvres par le chef



21,00€

21,00€

24,00€

28,00€

### Grillades

Chiche taouk	21,00 €
(brochette de poulet mariné, citron, ail, sauce tomate)  Kafta	21,00 €
(viande de boeuf hachée, persil, oignons)  Chawarma viande de boeuf	22,00€
(émincé de viande de bœuf marinée, rôti à la broche)  Chawarma poulet	21,00 €
(émincé de poulet mariné, rôti à la broche) <b>Grillade mixte</b>	25,00 €
(3 grillades au choix)	
*Grillades servies avec : pommes de terre sautées, boulgour ou riz Garniture en supplément	3,50 €

#### Desserts

Baklawa 7,00 €

(pâtisserie fourrée aux noix de cajou et pistaches au sirop de sucre - 4 pièces)

Borma

(cheveux d'ange frit farcis aux pistaches et au sirop de sucre) 2 pièces

Ballorieh

(cheveux d'ange aux four farcie aux pistaches au sirop de sucre) 2 pièces

Halawa

(pâté de sésame, pistaches)

Mouhalabié

(flan à base de lait, sucre, eau de fleurs d'oranger, pistaches au sirop de sucre ou sirop de grenadine)

Mamoul 7,00€

(sablé aux pistache, noix ou datte) 2 pièces



7,00 € 7,00€

7,00€

7,00 €



Loukoum 6,00€

datte 6,00€





# 🌲 Nos Boissons 🌲





# **Apéritifs**

Cocktail sans alcool 20 cl (jus d'orange, ananas, sirop de fraise)	6,50 €
Virgin Mojito 20 cl	6,50 €
Arak 2 cl, Martini 6 cl, Ricard 2 cl, Pastis 2 cl	7,00 €
Kir 12 cl	7,00 €
Gin Tonic 2 cl	7,00 €
Mojito 20 cl	7,00 €
Whisky J.B. 4 cl	7,00 €
Kir Royal 12 cl	7,50 €
Coupe de champagne 12 cl	7,50 €
Bière 33 cl	7,00€
Bière libanaise 33 cl	7,00 €

#### Champagnes

Champagne brut 75 cl 45,00€

# Digestifs

Cognac 2 cl	7,00 €
Armagnac 2 cl	7,00 €

# Boissons fraîches

Coca-Cola 33 cl, Orangina 25 cl, Schweppes 25cl	4,00€
Perrier 33 cl	4,00€
Jus de fruits 25 cl	4,00€
Jellab 20 cl (sirop de dattes avec pignons de pin)	4,00 €
Sirop de roses 20 cl	4,00 €
Eaux en bouteille 50 cl	1 litre
Evian 3,50 €	5,00€
Badoit 3.50 €	5.00 €

# Boissons chaudes

Café expresso	2,50 €
Café crème	2,70 €
Café blanc (eau chaude, parfumée à la fleur d'oranger)	2,20 €
Thé à la menthe, thé blanc roses-litchi, tisanes	5,00 €















### Vins libanais

Bouteille 37,5 cl **Bouteille 75 cl** 

Vins Rouge: 14,00€ 24,00€

Vins Rosé : 24,00 € 14,00€

Vins Blanc: 14,00 € 24,00€

\*Voir avec le chef pour la sélection des vins du moment

#### Vins en Tichet

Vin de table rouge, rosé ou blanc

17 cl Verre:

5,00€ Vins Rouge:

Vins Rosé: 5,00€

Vins Blanc: 5,00€

Vin de table rouge, rosé ou blanc

Pichet 25cl Pichet 50 cl Pichet: 6,00€ 9,00€



