

NOS À LA PIÈCE Beignets

Falafel
Feuilleté
Sfiha
Fatayer épinard
Samboussek viande
Samboussek fromage
Kebbé boulette

2€
2€
2€
2€
2€
2€
2,5€

NOS Sandwichs

(+ 3€ si consommation sur place) Tous nos sandwichs sont garnis de salade verte, tomate, cornichon avec crème d'ail ou crème de sésame

Végétarien
Falafel ou chou-fleur frit
Fromage
Pain libanais grillé garni à la viande hachée de bœuf, oignon, persil
Foies de volaille
Foies de volaille poêlés au jus de grenade
Chawarma bœuf ou poulet
Emincés marinés
Brochette chich taouk
Morceaux de poulet marinés
Brochette kafta
Viande hachée de bœuf, oignon, persil
Brochette d'agneau
Morceaux de gigot d'agneau marinés
Sojok grillé
Saucisson de bœuf/agneau, ail, piment
Makanek grillé
Mini saucisses de bœuf/agneau épicées

7€
7€
8€
8€
8€
8€
10€
10€
10€

NOS Formules

(+ 2€ si sandwich avec sojok ou makanek ou brochette d'agneau)

Formule Eli
Sandwich + dessert baklava + soda

10€

Formule Plaisir
2 beignets + sandwich + dessert maamoul ou namoura + soda

12€

Formule Plaisir +
2 beignets + sandwich + dessert du jour + soda

15€

Formule Saveur
(pour 2 personnes)
5 mezzés froids et 5 mezzés chauds

90€

Formule Régale
(pour 3 personnes)
6 mezzés froids et 6 mezzés chauds

140€

Formule Découverte
(pour 4 personnes)
7 mezzés froids et 7 mezzés chauds

130€

CHEZ ELI

vous propose également des prestations sur mesure pour vos banquets, vos fêtes, vos réceptions.
Pour toute demande de devis, n'hésitez pas à nous contacter.

NOS Desserts

Baklava
Feuilleté aux fruits secs et à la fleur d'oranger
Namoura
Gâteau de semoule à la fleur d'oranger
Maamoul
Sablé farci à la datte ou aux noix ou à la pistache
Mouhalabieh
Flan libanais (sans gluten, sans œuf) lait entier, maizena, sucre, fleur d'oranger parsemé de pistache
Meghli
Semoule de riz épicée à l'anis et à la cannelle, parsemée de noix de coco râpée et de fruits secs
Halawa bel jebneh
Roulé de ricotta, mascarpone, mozzarella, semoule, sucre et fleur d'oranger, saupoudré de pistache concassée et nappé d'un sirop (eau, sucre, jus de citron, fleur d'oranger)

1€50
la pièce / 100g le kg
2€
la pièce / 100g le kg
2€50
la part / 100g le kg
4€
5€
6€

NOS Boissons

Canette : soda, jus, perrier 33cl
Ayran gazi
Lait fermenté salé
Eau minérale 50cl
Evian
Boisson Libanaise 275ml
Non alcoolisée - VIDAPOP - KAZOUZA
Bière 33cl
Heineken, Almaza (bière libanaise)
Café
Thé
Blanc (eau chaude aromatisée à la fleur d'oranger) ou noir

1€50
1€50
2€
2€50
4€
2€
2€

NOS Vins libanais

KEFRAYA (rouge, rosé) 35cl
KEFRAYA (rouge, rosé) 75cl
SAINT THOMAS (blanc, rouge, rosé) 35cl
SAINT THOMAS (blanc, rouge, rosé) 75cl

20€
40€
20€
40€

11 SUR PLACE
A EMPORTER
LIVRAISON

Alfortville à partir de 15€
Autrement à partir de 30€
APPELEZ-NOUS

JUST EAT
UBER eats

Ticket Restaurant

Chez Eli vous invite à un voyage gourmand à la découverte de la gastronomie du Liban et de la Méditerranée.
Une cuisine raffinée selon la tradition libanaise.
Toutes les spécialités sont préparées quotidiennement en utilisant des produits frais.

CHEZ ELI

Spécialités libanaises • Traiteur

157 RUE VERON - 94140 ALFORTVILLE

09 53 34 48 63

rizkoelias@gmail.com

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
DE 12H A 15H ET DE 18H A 22H

NOS Mezzes froids

Moussakaa

Aubergine à la sauce tomate, pois chiche, oignon

Loubie zéït

Haricots plats, tomate fraîche, ail, oignon, huile d'olive

Hommos

Purée de pois chiche, crème de sésame, jus de citron

Taboulé

Persil haché, accompagné de tomate fraîche, de blé concassé, d'oignon, huile d'olive, jus de citron

Moutabbal

Caviar d'aubergine, crème de sésame, jus de citron

Warak enab

Feuilles de vigne farcies, riz, tomate, persil

Moujadara

Riz à la libanaise : riz, lentilles vertes, huile d'olive, oignon frit

Itch

Blé concassé, oignons verts, tomate fraîche et concentré, persil, jus de citron, épices

Makdouce d'aubergine

Mini aubergines farcies aux noix, piment et ail, marinées dans l'huile d'olive

Salade Labneh

Yaourt salé, menthe, ail, huile d'olive, concombre

Labneh

Yaourt salé libanais, menthe, huile d'olive, paprika

Chankliche

Fromage de brebis affiné au thym, tomate fraîche, oignon, persil, huile d'olive.

Salade du moine

Aubergines grillées, tomate, oignon, graines de grenade, huile d'olive, jus de citron

Fattouche

Salade orientale aux 3 poivrons, radis, concombre, tomate fraîche, épices sumac et morceaux de pain libanais grillé

Kafta nayé

Tartare de viande hachée de bœuf mélangé à de l'oignon, persil

Kebbé nayé

Tartare de viande hachée de bœuf, mélangé à du blé concassé, oignon, épices

Crème Tourn

Ail, blanc d'œuf, huile de tournesol, jus de citron

7€

7€

7€

7€

7€

7€

7€

7€

7€

7€

7€

7€

7€

7€

12€

15€

15€

5€ et 10€

NOS Mezzes chauds

Arnabit mé'lé

Chou-fleur frit

Batata harra

Pomme de terre frite, épicée (ail, coriandre, paprika)

Arayes

Pain libanais grillé garni à la viande hachée de bœuf, oignon, persil

Foies de volaille à la libanaise

Foies de volaille poêlés au jus de grenade

Ailes de poulet à l'orientale

Ailes de poulet poêlées au jus de citron, ail, coriandre

Fatayer épinard

4 chaussons farcis aux épinards légèrement citronnés, oignon, épices sumac

Samboussek viande

4 chaussons garnis de viande hachée de bœuf, oignon, épices

Samboussek fromage

4 chaussons garnis de fromage feta, oignon, persil

Sfiha

4 tartelettes à la viande hachée de bœuf, tomate, oignon, épices

Kellage

Pain libanais grillé garni au fromage halloumi (mélange lait de brebis, de chèvre et de vache, avec de la menthe) tomate fraîche

Kebbé boulette

4 boulettes viande/blé concassé, farcies de viande hachée de bœuf/oignon et pignons, épices

Falafel

4 boulettes croquantes de fèves et de pois chiches

Sojok grillé

Saucisson de bœuf/agneau, ail, piment

Makanek grillé

Mini saucisses de bœuf, épicées et nappées de jus de citron

8€

8€

8€

8€

8€

8€

8€

8€

8€

8€

10€

10€

12€

12€

18€

4€

1€50

Le plat du jour
Le dessert du jour
Le sachet de pain libanais

NOS Assiettes

Dégustation (6 pièces)

Un kebbé, un feuilleté fromage, un samboussek viande, un fatayer épinard, un samboussek fromage, un sfiha

Chawarma poulet

Emincé de poulet mariné, crème d'ail, accompagné de hommos, taboulé, caviar d'aubergine et frites maison

Chawarma bœuf

Emincé de bœuf mariné, crème de sésame, accompagné de hommos, taboulé, caviar d'aubergine et frites maison

Kafta méchoui

2 brochettes de viande hachée de bœuf, oignon, persil, accompagnées de hommos, taboulé et caviar d'aubergine

Chich taouk

2 brochettes de poulet mariné, crème d'ail, accompagnées de hommos, caviar d'aubergine et de batata harra

Mixte

Chawarma bœuf et poulet, crème de sésame et crème d'ail, accompagnés, de caviar d'aubergine et de hommos, avec du riz ou du boulghour ou batata harra

Lahem méchoui

2 brochettes d'agneau accompagnées de hommos, taboulé, caviar d'aubergine

Végétarienne

Taboulé, moutabbal, moussaka, warak enab, fatayer épinard, samboussek fromage, loubié zeit, hommos, 2 feuilles de vigne, falafel/crème de sésame

Libanaise

3 brochettes (chich taouk, kafta méchoui et gigot d'agneau), accompagnées de hommos, caviar d'aubergine, taboulé et frites maison

12€

16€

18€

20€

18€

20€

25€

25€

30€

NOS Pizzas orientales

Man'ouché au fromage

Fromage akawi et mozzarella

Man'ouché au thym

Galette imbibée d'huile d'olive saupoudrée de zaatar (thym libanais)

Lahmajoun

Viande hachée de bœuf, oignon, tomate

4€

4€

4€