

Nos assiettes

LEVANT 18,50€

Assiette garnie à base de **4 mezzés frais** et **une brochette au choix**

Mezzés frais

Fatouch: Salade vert, tomates, concombre, radis, menthe, vinaigrette maison et pain frits.

Houmous: Purée de pois chiches à la crème de sésame.

Moutabal: Caviar d'aubergine grillé à la crème de sésame.

Batata harra: Pomme de terre sauté à l'ail aux épices douces.

La brochette au choix

Chich Taouk: Blanc de poulet marinés au citron et épices libanaises douces.

Kafta: Bœuf haché frais au persil et oignons.

Kabab Libanais: Bœuf haché frais parfumés aux épices libanaises douces.

Lahme Mechwiyeh: Brochette d'agneaux marinée aux épices libanaises douces.

+5.5€ un supplément de brochette par assiette

DECOUVERTE 18,90€

Assortiments de **mezzés chauds** et **mezzés froids**

Mezzés chauds

Kebbbé: Boulette de blé concassé farcie à la viande.

Samboussek boeuf: Chaussons croustillants farci de viande hachée et pignons de pin, relevé d'épices douces.

Rikakat viande: Roulé croustillant à la viande.

Sawda djej: Foie de volaille sauté et assaisonné à la mélasse de grenade.

Falafel: Beignet croquant aux fèves et pois chiches.

Mezzés froids

Houmous: Purée de pois chiches à la crème de sésame.

Moutabal: Caviar d'aubergine grillé à la crème de sésame.

Fatouch: Salade vert, tomates, concombre, radis, menthe, vinaigrette maison et pain grillé.

+5.5€ un supplément de brochette par assiette

VEGETARIENNE 17,90€

Assortiments de **mezzés chauds** et **mezzés froids**

Mezzés chauds

Fatayer épinards: Chausson aux épinards.

Rikakat fromage: Roulé croustillant au fromage.

Falafel: Beignet croquant aux fèves et pois chiches.

Mezzés froids

Moussakaa libanaise: Ratatouille maison parfumés aux épices libanaises douces.

Houmous: Purée de pois chiches à la crème de sésame.

Labneh: Fromage blanc nature égoutté.

Fatouch: Salade vert, tomates, concombre, radis, menthe, vinaigrette maison et pain grillé.

Warak-enab: Feuille de vignes farcie au riz.

Moutabal: Caviar d'aubergine grille à la crème de sésame.

ASSIETTE ENFANT 12,00€

(moins de 10 ans)

Frites, Coleslow, Brochette Chich Taouk



Scannez le QR code
pour explorer notre menu,
réserver une table ou
laisser un avis !

Nos Mezzés Froids

HOUMOUS 8,00€

Purée de pois chiches à la crème de sésame

MOUTABAL 8,00€

Caviar d'aubergine grillé à la crème sésame

LABNEH 7,50€

Fromage blanc nature égoutté au thym

MOUSSAKAA LIBANAISE 8,00€

Ratatouille maison parfumés aux épices libanaises douces.

TABOULEH 8,50€

Salade traditionnelle à base de persil, tomates, blé concassé.

FATOUCH 8,00€

Salade vert, tomates, concombre, radis, menthe, vinaigrette maison et pain grillé.

WARAK-ENAB 7,00€

Feuille de vignes farcie au riz

LABAN B KHIYAR 7,50€

Yaourt frais, concombre, menthe sèche.

Nos Mezzés Chauds

ARAYESS FROMAGE 7,90€

Pain libanais grillé farci au fromage.

ARAYESS VIANDE 8,90€

Pain libanais grillé farci à la viande parfumée aux épices libanaises douces.

ARAYESS MIX 9,50€

Pain libanais grillé farci moitié fromage moitié viande.

KEBBE 8,50€

3 Boulettes de blé concassé farcie à la viande.

FATAYER ÉPINARDS 7,50€

3 Chaussons aux épinards.

KEBBE VÉGÉTARIEN 7,50€

3 boulettes de blé concassés farcie au epinard citronnée et oignons.

RIKAKAT VIANDE 8,00€

3 Roulés croustillants à la viande.

SAMBOUSSEK BOEUF 8,00€

3 chaussons croustillants farci de viande hachée et pignons de pin, relevé d'epices douces.

RIKAKAT FROMAGE 7,50€

3 Roulés croustillants au fromage.

FALAFEL 8,00€

3 Beignets croquants aux fèves et pois chiches.

SAWDA DJEJ 8,50€

Foie de volaille sauté et assaisonné à la mélasse de grenade.

BATATA HARRA 6,00€

Pommes de terre sautée à l'ail et aux épices.

HALLOUMI 7,50€

Fromage chypriote grillé au feu de bois, sublimé par une touche de miel, paprika et oregano.

Nos Boissons

BIERES ET VINS

Bière Libanaise 33cl	5,00€
1664 blonde 33cl	4,00€
1664 Blanche 33cl	4,00€
Desperados 33cl	4,50€
Heinken 33cl	4,00€
Vin Libanais Rouge/ Rosé / Blanc	
Verre 12c	4,50€
Bouteille 75cl	24,00€

APERITIFS

Mojito	6,50€
Mojito Virgin	5,00€
Martini	5,00€
Blanc, rouge	
Gin Tonic	5,50€
Pina Colada	6,50€
Jus ananas, rhum noix de coco et crème	
Arak Libanais	6,00€
Kir	4,00€
Mur, pêche, cassis	
Champagne 75cl	40,00€
Cocktail Le Levant	7,00€
Le Levant Passion: Vodka, sirop fruit de la passion et fraises, jus d'orange et mangue	
Le Levant Melon: Vodka, sirop melon, jus ananas et orange	
Le Levant Citronnade: Gin, citronnade fait maison	
Whiskey	6,00€

DIGESTIFS

Afendello	6,00€
Liqueur artisanale libanaise à base d'orange et de mandarine	
Nectar de Kefraya – vin de liqueur:	6,50€
Liqueur au jus de raisins blancs pressé et muté au brandy.	
Armagnac	6,50€
Riche et chaleureux, aux notes de fruits mûrs, vanille et bois	
Get 27	6,00€
Liqueur de menthe fraîche	

SOFT

Sirop	2,20€
Fraise, Grenadine, Citron, Menthe, Pêche, Rose, Passion, Melon	
Diabolo	2,70€
Ice Tea	2,80€
Jus de fruit	2,80€
Orange/ Pomme/ Ananas	
Perrier	2,80€
Coca/Coca Zéro 33cL	2,80€
Orangina	2,80€
Indien	3,50€
Orangina + sirop grenadine	
Eau Plate 0,5L	3,00€
Eau Plate 1L	4,00€
Eau Pétillante 1L	4,50€
Eau Plate 1L	4,00€
Tonic	3,00€
Citronnade Maison 33cL	4,00€
Boisson à la base de citron et d'eau légèrement sucrée, parfumé à l'eau de rose.	

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,50€
Double Espresso	2,80€
Café Allongé	2,00€
Café Libanais	2,50€
Café Decaféiné	2,00€
Thé à La Menthe Verre	1,50€
Théière	3,75€
Tisane	2,50€
Café au Lait	2,80€
Capuccino	3,50€
Chocolat chaud	4,00€
Café blanc	2,20€
Infusion douce à l'eau de rose	

Nos Desserts

MOUHALLABIE	5,50€
Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger	
BAKLAWA LIBANAISE	6,50€
Feuilleté aux amandes et pistaches arrosées de fleur d'oranger	
CAFE OU THE GOURMAND	8,50€
Café ou thé à la menthe accompagné de pâtisseries libanaises.	
GOURMANDISE LIBANAISE	7,50€
Assortiment de pâtisseries libanaises.	
GLACE	1 boule 2€ 2 boules 3.5€ 3 boules 5€