



## Les Entrées chaudes



**Fallafel 7€10**

Beignets de mélange de légumes secs (pois chiches et fèves) frits, sauce blanche à la crème de sésame ( 5pcs)



**Kebbe Meelilyeh 8€50**

Boulettes de blé concassés farcies a la viande de boeuf ,oignons ,pignon de pin . (4pcs)



**Rkakat au fromage 7€80**

feuilletes de fromage au fines herbes (5pcs)



**Fouli 8€50**

Mélange de fèves et de pois chiches, tomate, persil, citron, huile d'olive vierge pressée à froid, ail.



**Samboussek Viande 7€90**

Beignet a la viande , oignons , pignon de pin . ( 5pcs)



**Fatayer 7€00**

Chaussons aux épinards hachés mélangés avec du thym et des émincés .d'oignon grillés(5pcs)



## **Chawarma Libanaise 18€40**

Lamelle de boeuf à la plancha mariné au citron vert, oignon, dés de tomate et persil plat.



## **Grillades Royales 22€90**

Assortiment de 3 viandes grillées : Tawouk , Kefta, Agneau .



## **Fish and chips 13€90**



## **Gambas Marinés et grillés 16€50**

Toutes nos assiettes sont accompagnées, au choix  
Assortiment de trois garnitures, Taboulé, Hommos,  
Moutabal  
Ou

Riz basmati parfumé à la cannelle avec ses cheveux d'ange  
grillé et tomate, salade



## Dessert



**Mouhallabiyeh 6€**

Crème à base de lait parfumée à la fleur d'oranger pistache sirop de rose



**Baklawa mix 7€**

Assortissements de pâtisseries libanaises 4pc



**Nammoura 6€50**

Gateauy au semoule miel



**Rahha 6€**

Loukoum Libanaises

**Fruits givrees 6€50**

Citron , orange , noix de coco

**Cafe ou the gourmand 9€50**