

# MEZZÉ 20€/PERS

A partir de deux pers

8 plats ( 2 personnes)

10 plats ( 3 personnes)

12 plats ( 4 personnes)

14 plats ( 5 personnes)

16 plats ( 6 personnes)

18 plats ( 7 personnes)

Le mezzé est la plus grande spécialité libanaise. C'est un assortiment de plusieurs hors\_d'oeuvres froids et chauds.

Les plats du mezzé recouvrent la table permettant une dégustation conviviale et variée. Cet ensemble de plats donne un bon aperçu des différentes spécialités libanaises.

## MENU 25€

### Entrée

4 Assortiments de mezzé

### Plat chaud

Grillade mixte

2 brochettes mixtes (chichtawouk et kafta)  
Avec blé ou riz ou riz lentille

Ou

Makloubé

Ou

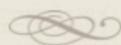
Chawarma poulet

Avec riz

### Dessert

Basma cajou ou 3 baklawa ou flan a la fleur d'oranger

Ou 2 boules de glaces



## MENU 30€

### Entrée

5 assortiments de mezzé

### Plat chaud

Grillade mixte

3 brochettes mixtes (chichtawouk, kafta et agneau)

Avec blé ou riz ou riz lentille

Ou

Makloubé

Ou

Saumon grillé

(avec blé ou riz lentille)

Ou

Chawarma viande

Avec riz

### Dessert

4 Baklawa ou borma cajou ou basma pistache  
ou 3 boules de glaces ou flan a la fleur  
d'oranger



Petit plaisir a partager en début ou a la fin  
du repas

### Pain fromage grillé

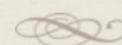
Pain libanais farci au fromage  
(fêta, mozzarella et menthe)

Servi sur un lit de salade et du  
tomate

12 €

## LE MEZZÉ

Le mezzé est la plus grande spécialité libanaise. C'est un assortiment de plusieurs hors\_d'oeuvres froids et chauds. Les plats du mezzé recouvrent la table permettant une dégustation conviviale et variée. Cet ensemble de plats donne un bon aperçu des différentes spécialités libanaises.



8 plats ( 2 personnes)

10 plats ( 3 personnes)

12 plats ( 4 personnes)

14 plats ( 5 personnes)

16 plats ( 6 personnes)

18 plats ( 7 personnes)

20€/personnes



## Menu enfant 12€

Plat chaud

Brochette de chichtawouk ou  
kafta

Avec riz ou blé

Dessert

2 boules de glaces



## Entrées froides 6,50€

-Hommes

Purée de pois chiche

-Moutabal

Purée d'aubergine

-Moussaka

-Feuille de vigne

-Taboulé, Fattouche

Salade libanaise

-Moujadara

Purée de lentille



## Entrées chaudes 7,50€

-Batata harra Pomme de terre ail,  
coriandre

-Soujouk Saucisses de boeuff épissées

-Makanek Saucisses de boeuf a la  
cannelle

-Beignet viande ou fromage

-Feuilleté fromage

-Kebbé boulette de viande hachée et blé  
concassée

-Sawda foie de poulet mariné a la melasse  
de grenade

-Falafel boulette végétarienne a base de  
pois chiche et fève

-Fatayer chaussons aux épinards



Pour un repas avec uniquement des  
entrées froides ou chaudes, c'est minimum  
3 entrées/pers



## Basturma



Plateau de charcuterie a partager  
3 tranches/pers  
4€/pers

Basturma ou pastirma, est une  
charcuterie composée de la viande  
rouge de boeuf fortement pressée et  
séchée a l'air



## Les plats chauds

CHICHTAWOUK 18€  
(Brochettes de poulet mariné et grillé)

KAFTA 18€  
(Viande de bœuf hachée, persil, oignons, épices)

MAKLOUBÉ 18€  
(Poulet, viande hachée, aubergine grillée, riz orientall)

Brochettes d'agneau 20€  
(Brochettes de gigot d'agneau)

CHAWARMA 20€  
(Émincé de bavette de bœuf mariné)

POISSON 20€  
(Saumon grillé et sauce au sésame)

GRILLADE Mixte 22€  
(Kafta, chichtawouk, agneau)



Tous nos plats chauds, sont servis avec riz ou blé et des légumes

SAUCE A L'AIL 2 €



## Menu gourmand 35€

Uniquement le samedi

### Entrée

5 assortiments de mezzé

### Plat chaud

Souris d'agneau au thym façon chef  
Servi avec ses légumes et son jus

### Accompagnement

Riz au vermicelle

### Dessert

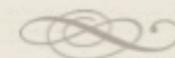
Duo baklawa et flan a la fleur d'oranger

Ou

Borma pistache

Ou

assortiment de cinq pâtisseries composé par le chef



## Boisson

Almaza 6€ heineken 4€

1664 4€ Hoegaarden 4€

Arak 4€ kir maison 4€

Kir 3,50€ suze 3,50€

Martini 3,50€ Whisky 4,50€

Pastis 3,50€

---

Jus de fruit, coca 3,50€

Badoit, Evian 1 L 5,50€

Badoit, Evian 1/2 L 3,50€

---

Pichet de vin 50cl 10€, 25cl 6€

Cote de Provence 75cl 20€

Tavel 75cl 24€

Pinot noir 75cl 22€

Saint Emilion 75cl 23€

---

Champagne 75cl 45€, 37cl 25€

Digestifs 4,50€

Figue, poire, Cognac, chartreuse, kefraya

