

Menu

## **Apéritifs**

**Arak**

6€

**Cocktail maison**

6€

**Spritz**

8€

**Kir**

5€

**Kir royal**

8,50€

**Martini**

5€

**Bière (33cl)**

4,50€

**Bière libanaise (33cl)**

5€

**Picon bière**

4,90€

**Whisky Jack Daniel's**

7€

**Whisky Chivas**

8€

**Coupe de champagne**

8€

**Champagne Veuve Pelletier (75 cl)**

59€

**Champagne Veuve Cliquot (75 cl)**

90€

**Boissons fraîches**

**Coca Cola (33cl)**

3,90€

**Ice tea**

3,90€

**Jus de fruit (25cl)**

Tomate, Pomme, Orange, Ananas

3,90€

**Sirop à l'eau**

3,50€

## **Diabolo**

3,90€

## **Limonade maison à la fleur d'oranger**

5€

## **Eau (50cl)**

3,90€

## **Eau (1L)**

6€

## **Houmous**

### **Homous (en entrée ou à partager)**

Purée de pois chiches à la crème de sésame

9€

### **Homous crudités**

Homous à la crème de sésame, concombre, radis, pickles de concombre arménien

10€

### **Homous bel Lahmé**

Purée de pois chiches à la crème de sésame, viande hachée marinée  
10€

### **Homous bel Snawbar**

Purée de pois chiches à la crème de sésame, pignons de pin  
10€

### **Homous Beyrouti**

Pois chiches et fèves assaisonnés au citron, ail et huile d'olive  
10€

### **Homous Balila**

Graines de pois chiches au cumin, ail, citron, et huile d'olive  
9€

### **Homous Royal**

Dégustez toutes les variétés et les saveurs du homous  
20€

### **Hors-d'oeuvre froids**

### **Taboulé libanais**

Persil plat et tomates au citron et à l'huile d'olive  
9,50€

### **Fattouche**

Mélange de crudités, huile d'olive et mélasse de grenade  
9.50€

### **Salade de Moine**

Tartare d'aubergines, tomate, oignons, citron, huile d'olive  
9€

### **Loubieh**

Haricots à la tomate et à l'huile d'olive  
9€

### **Moutabal**

Caviar d'aubergines grillées à la crème de sésame  
9,50€

### **Labné Bil Toum**

Fromage blanc à l'ail et à la menthe

9€

### **Moussaka**

Aubergines avec des pois chiches à la tomate et au safran

9,50€

### **Waraa Enab**

Feuilles de vigne farcies au riz

9,50€

### **Chanklich**

Fromage aux herbes, tomate, oignons et persil à l'huile d'olive

10€

### **Mjadra**

Purée de lentilles au riz

8,50€

### **Hors-d'oeuvre chauds**

### **Rikakat**

Feuilletés au fromage

9€

### **Fatayer**

Chaussons aux épinards

9€

### **Falafel**

Boulettes de pois chiches à l'ail et à la coriandre

9€

### **Kebbé**

Boulettes de viande et de blé concassé farcies à la viande

10€

### **Samboussik Lahmé**

Beignets à la viande hachée marinée

9€

### **Jweneh Djej**

Ailes de poulet grillées, marinées à l'ail et à la coriandre

9€



## **Arayes**

Pain libanais grillé farci à la viande hachée marinée  
9€

## **Kraydis**

Crevettes grillées à l'ail, au citron et à la coriandre  
12€

## **Samboussik Jebné**

Beignets au fromage  
9€

## **Foul Mdamas**

Fèves assaisonnées au citron, ail et huile d'olive  
10€

## **Foul Tahini**

Fèves assaisonnées au citron, ail, huile d'olive et crème de sésame  
10€

## **Mezzés**

PRIX PAR PERSONNE

## **Mezzé**

Assortiment d'hors-d'œuvre froids et chauds  
24€

## **Mezzé Royal**

Assortiment d'hors-d'œuvre froids et chauds suivi d'une brochette au choix : Taouk ou Kafta ou Lahmé  
32€

## **Mezzé Végétarien**

Assortiment d'hors-d'œuvre froids et chauds  
24€

## **Mezzé Végétalien**

Boulettes de falafel accompagnées d'hors-œuvre froids  
24€

## **Menu enfant**

Brochette de poulet avec des frites  
11€

## **Grillades**

TOUTES NOS GRILLADES SONT SERVIES AVEC DES HORS - D'ŒUVRE FROIDS ET UN ACCOMPAGNEMENT CHAUD AU CHOIX

### **Accompagnement chaud au choix**

- Riz pilaf - Pommes de terre rissolées à l'ail et à la coriandre - Haricots verts

### **Chich Taouk**

Brochettes de poulet  
19€

### **Lahmé Mechwiyye**

Brochettes d'agneau.  
23€

### **Kafta**

Brochettes de viande hachée  
19€

### **Chawarma Lahmé**

Émincés de veau  
21€

### **Chawarma Djej**

Émincés de poulet  
19€

## **Mchakal**

Trio de grillades (Chich Taouk, Lahmé, Kafta)  
27€

## **Portions**

Riz pilaf - Pommes de terre rissolées à l'ail et à la coriandre - Haricots verts  
6€

## **Desserts**

### **Katayef**

Mini crêpes fourrées d'une crème de lait parfumée à la fleur d'oranger  
8€

### **Backlawa**

Assortiment de feuilletés aux pignons de pin, amandes et pistaches  
8€

### **Meghli**

Farine de riz au carvi, cannelle, saupoudrée de pignons de pin  
7€

## **Mouhalabieh**

Flan à la fleur d'oranger saupoudré de pistaches  
7€

## **Café gourmand**

9,90€

## **Thé gourmand**

9,90€

## **Namoura**

Gâteau de semoule à la fleur d'oranger  
6,50€

## **Boissons chaudes**

### **Déca**

2€

### **Café**

2€

**Café blanc ( infusion à la fleur d'oranger )**

3€

**Thé libanais**

3€

**Café allongé**

2,50€

**Grand café**

3€

**Digestifs**

**Amaretto**

5€

**Limoncello**

5€

**Get 27**

5€

**Arak**

6€

**Nectar kefraya**

Nectar de raisin au brandy.

6€

**Cognac**

6€

**Rhum**

6€