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 assaisonneés 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€

Nos salades d'été

Salade falafel

Salade verte, tomate et concombre, choux rouge et blanc, huile d’olive, citron et mélasse de grenades, accompagnés de houmous et minis falafels
13.90

Salade du Cèdre

Traditionnelle libanaise Choux rouge et blanc, tomates, concombre, oignons verts, fêta, olives, sauce du chef
14.90

Salade taouk

Salade verte, Roquette, parmesan, poulet, pain libanais grillés, sauce au miel
15.90

Salade royale

Salade verte, mâche, tomate, pickles de navet, pommes de terre, viande au choix : kebbe, kefta, shawarma poulet
15.90

Salade Océane

Salade verte, Roquette, oignons verts, câpres, avocat et saumon, huile d’olive, citron et mélasse de grenade
16.90

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
23€

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€