

## La signature libanaise

**Arak** 6,00 €

Apéritif libanais à l'anis

**Cocktail maison** 6,00 €

Crème de pêche de vigne et vin rosé

**Whisky GLENBEY** 7,00 €

Glenbey est le premier whisky écossais avec une signature libanaise

**GinBey Tonic** 9,00 €

Un Gin distillé à partir de 11 plantes libanaises, et conservé en jarres d'argile

**LibanCello** 9,00 €

Cocktail citronné associant Limoncello et limonade à la fleur d'oranger

## Les apéritifs classiques

**Bière 33 cl** 4,50 €

**Picon bière 33 cl** 5,00 €

**Martini** 5,00 €

**Whiskey Jack Daniel's** 7,00 €

**Spritz (Apérol - Hugo)** 9,00 €

**Kir** 6,00 €

**Kir royal** 9,00 €

**Coupe de champagne** 8,00 €

**Champagne Veuve Pelletier 75 cl** 50,00 €

**Champagne Veuve Clicquot 75 cl** 90,00 €

## Les Boissons fraîches

Eau plate ou gazeuse 50 cl	3,90 €
Eau plate ou gazeuse 100 cl	6,00 €
Jus de fruits artisanal	5,00 €
Fine thé pêche	4,50 €
Fine cola 33 cl	4,50 €
Fine cola Zéro 33 cl	4,50 €
Limonade	4,00 €
Limonade maison à la fleur d'oranger	6,00 €
Sirop à l'eau	3,50 €
Diabolo	4,50 €
* Supplément Sirop	0,50 €

### Le saviez-vous ?

#### Expressions de base – Mots courants

##### *Français*

*Bonjour – Bonsoir*

*Comment allez-vous ?*

*Très bien, merci, et vous ?*

*Parlez-vous français – anglais ?*

##### *Libanais*

*Marhaba*

*Kifkoun ?*

*Ktir mnih, kifkoun ento?*

*Btehki faranci – inglizi ?*

## *Hors-d'œuvre froids*

**Taboulé libanais** 10,00 €

Mélange de persil, tomate et blé concassé, assaisonné à l'huile d'olive et au citron

**Fattouche** 10,00 €

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

**Homous** 10,00 €

Purée de pois chiches à la crème de sésame

**Homous bel lahmé** 14,00 €

Purée de pois chiches à la crème de sésame, agneau grillé et pignons de pin

**Salade de Moine** 10,00 €

Tartare d'aubergines, tomates, oignons, citron, huile d'olive

**Moutabal** 11,00 €

Caviar d'aubergines grillées à la crème de sésame

**Labné Bil Toum** 10,00 €

Fromage blanc à l'ail et à la menthe

**Moussaka** 12,00 €

Aubergines et pois chiches à la sauce tomate

**Waraa Enab** 10,00 €

Feuilles de vigne farcies au riz

*Le saviez-vous ?*

*Le pain libanais sert souvent de cuillère et de lien entre les plats.*

## Hors-d'œuvre chauds

**Rikakat** 10,00 €

Feuilletés au fromage

**Fatayer** 10,00 €

Chaussons aux épinards

**Falafel** 10,00 €

Boulettes de pois chiches à la coriandre

**Kebbé** 12,00 €

Boulettes de viande et de blé concassé farcies à la viande

**Samboussik Lahmé** 10,00 €

Beignets à la viande hachée marinée

**Samboussik Jebné** 10,00 €

Beignets au fromage

**Jweneh Djej** 10,00 €

Ailes de poulets grillées, marinées à l'ail, coriandre et citron

**Arayes** 10,00 €

Pain libanais grillé farci à la viande hachée d'agneau marinée

**Kraydis** 13,00 €

Crevettes grillées à l'ail, coriandre et au citron

### *Le saviez-vous ?*

*Le sumac était utilisé avant l'arrivée du citron dans certaines régions au Liban.*

## Mezzés

(par personne)

**Mezzé** 24,00 €

Assortiment d'hors-d'œuvre froids et chauds

**Mezzé Royal** 32,00 €

Assortiment d'hors-d'œuvre froids et chauds suivi d'une brochette au choix :

Taouk ou Kafta ou Lahmé

**Mezzé Végétarien** 24,00 €

Assortiment d'hors-d'œuvre froids et chauds végétarien

**Mezzé Végétalien** 24,00 €

Falafel (boulettes de pois chiches) servies avec un assortiment d'hors-d'œuvre froids végétaliens

**Menu enfant** 11,00 €

Brochette de poulet accompagnée de riz ou de frites

### *Le saviez-vous ?*

*Mezze vient de l'arabe «mâza», déclinaison de «tamazzaza», «déguster par petites bouchées».*

*Le mezze libanais est « une esthétique en partage » et un art de vivre au Liban.*

## Grillades

Toutes nos grillades sont servies avec du taboulé libanais, du houmous et un accompagnement chaud au choix :

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

<b>Chich Taouk</b>	21,00 €
--------------------	---------

Brochettes de poulet

<b>Lahmé Mechwiye</b>	24,00 €
-----------------------	---------

Brochettes d'agneau

<b>Kafta</b>	21,00 €
--------------	---------

Brochettes de viande hachée

<b>Mchakal</b>	27,00 €
----------------	---------

Trio de grillades (Taouk, Kafta, Lahmé)

<b>Chawarma Lahmé</b>	23,00 €
-----------------------	---------

Emincés de veau

<b>Chawarma Djej</b>	21,00 €
----------------------	---------

Emincés de poulet

## Suppléments

<b>Riz pilaf</b>	6,00 €
------------------	--------

<b>Haricots Verts</b>	6,00 €
-----------------------	--------

<b>Pommes de terre rissolées à l'ail et à la coriandre</b>	6,00 €
--	--------

## Desserts

**Katayef** 9,00 €

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

**Backlawa** 8,00 €

Assortiment de feuilletés aux pignons de pin, amandes et pistaches

**Mouhalabieh** 8,00 €

Flan à la fleur d'oranger saupoudré de pistaches

**Namoura** 8,00 €

Gâteau de semoule à la fleur d'oranger et noix de coco

**Meghli (Végétalien)** 8,00 €

Farine de riz au carvi, cannelle, saupoudrée de pignons de pin et noix de coco

**Café gourmand** 11,50 €

**Thé gourmand** 11,50 €

### *Le saviez-vous ?*

*L'eau de fleur d'oranger est un héritage phénicien utilisé depuis l'antiquité dans les desserts.*

*La superficie du Liban est de 10 452 km². Le Liban est environ 1,7 fois plus grand que la Moselle. Quant à la Lorraine, la superficie de celle-ci est le double du Liban.*

## Digestifs

Amaretto	5,00 €
Limoncello	5,00 €
Get 27	5,00 €
Arak	6,00 €
Nectar krefraya	7,00 €
Nectar de raisin au brandy	
Cognac	7,00 €
Rhum	7,00 €

## Boissons chaudes

Café	2,00 €
Café allongé	2,50 €
Grand café	3,50 €
Café crème	2,50 €
Grand crème	4,00 €
Déca	2,00 €
Café blanc à la fleur d'oranger (Infusion)	3,00 €
Thé libanais	3,00 €