

## La signature libanaise

<b>Arak</b>	6,00 €
Apéritif libanais à l'anis	
<b>Cocktail maison</b>	6,00 €
Crème de pêche de vigne et vin rosé	
<b>Whisky GLENBEY</b>	7,00 €
Glenbey est le premier whisky écossais avec une signature libanaise	
<b>GinBey Tonic</b>	9,00 €
Un Gin distillé à partir de 11 plantes libanaises, et conservé en jarres d'argile	
<b>LibanCello</b>	9,00 €
Cocktail citronné associant Limoncello et limonade à la fleur d'oranger	

## Les apéritifs classiques

<b>Bière 33 cl</b>	4,50 €
<b>Picon bière 33 cl</b>	5,00 €
<b>Martini</b>	5,00 €
<b>Whiskey Jack Daniel's</b>	7,00 €
<b>Spritz (Apérol - Hugo)</b>	9,00 €
<b>Kir</b>	6,00 €
<b>Kir royal</b>	9,00 €
<b>Coupe de champagne</b>	8,00 €
<b>Champagne Veuve Pelletier 75 cl</b>	50,00 €
<b>Champagne Veuve Clicquot 75 cl</b>	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

<b>Taboulé libanais</b>	10,00 €
Mélange de persil, tomate et blé concassé, assaisonné à l'huile d'olive et au citron	
<b>Fattouche</b>	10,00 €
Mélange de crudités, huile d'olive et mélasse de grenade	
<b>Homous</b>	10,00 €
Purée de pois chiches à la crème de sésame	
<b>Homous bel lahmé</b>	14,00 €
Purée de pois chiches à la crème de sésame, agneau grillé et pignons de pin	
<b>Salade de Moine</b>	10,00 €
Tartare d'aubergines, tomates, oignons, citron, huile d'olive	
<b>Moutabal</b>	11,00 €
Caviar d'aubergines grillées à la crème de sésame	
<b>Labné Bil Toum</b>	10,00 €
Fromage blanc à l'ail et à la menthe	
<b>Moussaka</b>	12,00 €
Aubergines et pois chiches à la sauce tomate	
<b>Waraa Enab</b>	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

<b>Rikakat</b>	10,00 €
Feuilletés au fromage	
<b>Fatayer</b>	10,00 €
Chaussons aux épinards	
<b>Falafel</b>	10,00 €
Boulettes de pois chiches à la coriandre	
<b>Kebbé</b>	12,00 €
Boulettes de viande et de blé concassé farcies à la viande	
<b>Samboussik Lahmé</b>	10,00 €
Beignets à la viande hachée marinée	
<b>Samboussik Jebné</b>	10,00 €
Beignets au fromage	
<b>Jweneh Djej</b>	10,00 €
Ailes de poulets grillées, marinées à l'ail, coriandre et citron	
<b>Arayes</b>	10,00 €
Pain libanais grillé farci à la viande hachée d'agneau marinée	
<b>Kraydis</b>	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

**Chich Taouk** 21,00 €

Brochettes de poulet

**Lahmé Mechwiye** 24,00 €

Brochettes d'agneau

**Kafta** 21,00 €

Brochettes de viande hachée

**Mchakal** 27,00 €

Trio de grillades (Taouk, Kafta, Lahmé)

**Chawarma Lahmé** 23,00 €

Emincés de veau

**Chawarma Djej** 21,00 €

Emincés de poulet

## Suppléments

**Riz pilaf** 6,00 €

**Haricots Verts** 6,00 €

**Pommes de terre rissolées à l'ail et à la coriandre** 6,00 €

## Desserts

<b>Katayef</b>	9,00 €
Mini crêpes fourrées d'une crème de lait parfumée à la fleur d'oranger	
<b>Backlawa</b>	8,00 €
Assortiment de feuilletés aux pignons de pin, amandes et pistaches	
<b>Mouhalabieh</b>	8,00 €
Flan à la fleur d'oranger saupoudré de pistaches	
<b>Namoura</b>	8,00 €
Gâteau de semoule à la fleur d'oranger et noix de coco	
<b>Meghli (Végétalien)</b>	8,00 €
Farine de riz au carvi, cannelle, saupoudrée de pignons de pin et noix de coco	
<b>Café gourmand</b>	11,50 €
<b>Thé gourmand</b>	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 km<sup>2</sup>. 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 raison 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 €