Menu

Apéritifs

Bière (33cl)

4,50€

Picon Bière

4,90€

Cocktail maison

6€

"Libancello"

(à la fleur d'oranger)
6€

Arak

6€

Martini

5€

Kir

5€

Spritz

8€

Whisky

7€

Coupe de champagne

8€

Kir royal

8,50€

Coupe de champagne

8€

Champagne Veuve pelletier (75 cl)

49€

Champagne Mumm (75 cl)

69€

Boissons fraîches

Sirop à l'eau

3€

Diabolo

3,50€

Perrier

3,90€

Ice Tea

3,90€

Coca Cola (33cl)

3,90€

Limonade maison à la fleur d’oranger

5€

Jus de fruits (25cl) (Tomate, pomme, orange, ananas)

3,90

Eau plate ou gazeuse 50 cl

3,90€

Eau plate ou gazeuse 1L

6,00€

Hors-d'œuvre froids

Taboulé libanais

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

Houmous

Purée de pois chiches à la crème de sésame
9€

Houmous à la viande

Purée de pois chiches à la crème de sésame, viande hachée et pignons de pin
11€

Homous Beyrouti

Purée de pois chiches à la crème de sésame, crudités
10€

Labné Bil Toum

Fromage blanc à l'ail et à la menthe
9€

Fattouche

Mélange de crudités, huile d'olive et mélasse de grenade
9€

Moutabal

Caviar d'aubergines grillées à la crème de sésame

9€

Moutabal Chmandar

Mélange de betteraves et de caviar d’aubergines grillées à la crème de sésame, figues sèches, graines de sésame.
9€

Moussaka

Aubergines avec des pois chiches à la tomate et au safran
9€

Loubieh bel zeit

Haricots verts à la tomate et à l’huile d’ olive
9€

Hors-d'oeuvre chauds

Fatayer

Chaussons aux épinards
9€

Falafel

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

9€

Samboussik Lahmé

Beignets à la viande hachée marinée
9€

Jweneh Djej

Ailes de poulet grillées, marinées à l’ail et à la coriandre
9€

Samboussik Jebné

Beignets au fromage
9€

Rikakat

Feuilletés au fromage
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€

Kebbé

Boulettes de viande et de blé concassé farcies à la viande
10€

Mezzés

Prix par personne

Mezzé

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

Mezzé Végétarien

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

Mezzé Végétalien

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

Mezzé Diwan

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

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
19,00€

Lahmé Mechwiyye

Brochettes d’agneau.
23€

Kafta

Brochettes de viande hachée
19€

Chawarma

Émincés de veau
21€

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

Mouhalabieh

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

Backlawa

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

Katayef

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

Namoura

Gâteau de semoule à la fleur d’oranger et noix de coco
6,50€

Café gourmand

9,90€

Thé gourmand

9,90€

Digestifs

Amaretto

5€

Limoncello

5€

Get 27

5€

Arak

6€

Nectar kefraya

Nectar de raisin au brandy.
7€

Cognac

7€

Rhum

7€

Eau de vie

7€

Boissons chaudes

Déca

2€

Café

2€

Grand café

3€

Café allongé

2,50€

Café blanc (infusion à la fleur d'oranger)

3€

Thé libanais

3€