

Menu Dégustation 40€

Une découverte de la gastronomie libanaise

Assortiment de 3 finesses d'Orient
Éventail de 3 bouchées devant le fourneau

Plat

Trio de grillades

Dessert

Atelier du Pâtissier



Les Mezzes 25€ /personne

Assortiment de hors-d'œuvre libanais

Pour 2 personnes (8 variétés)

Pour 3 personnes (12 variétés)

Pour 4 personnes (14 variétés)

Mezzes froids

Chankliche	8 €
Salade de chèvre affiné au thym	
Fattouche	10 €
Salade de crudités, pain grillé, citron, à la mélasse de grenade	
Hommos bitahiné	8 €
Purée de pois chiches à la crème de sésame et au citron	
Hommos Beyrouthi	8 €
Purée de pois chiches à la crème de sésame pimentée	
Labneh	8 €
Crème de yaourt à l'huile d'olive, au thym et olives noires	
Loubieh bel Zeit	8 €
Haricots coco, tomates confites, ail et huile d'olive	
Moudardara	8 €
Purée de lentilles mijotée à l'huile d'olive parfumée au cumin	
Moussaka	8 €
Ratatouille d'aubergines aux pois chiches	
Moutabal	8 €
Caviar d'aubergines grillées, à la crème de sésame et citron, graines de grenade	
Salatet et Raheb	8 €
Aubergines fumées, poivrons, tomates et oignons verts, assaisonnés de citron et d'huile d'olive	
Taboulé	8 €
Persil plat, tomates, blé concassé, oignon, huile d'olive et citron	
Warak Enab	8 €
Feuilles de vigne farcies	

Mezzes chauds

Batata Harra 8 €

Salade de pommes de terre, ail, coriandre, épices

Foul Moudamas 8 €

Salade de fèves et pois chiches, ail, huile d'olive, cumin

Halloum Mekli 10 €

Fromage de brebis poêlé parfumé au thym

Hommos Lahmé 10 €

Purée de pois chiches servie avec une poêlée de viande de bœuf

Hommos Snoubar 10 €

Purée de pois chiches à la crème de sésame, pignons de pin au citron

Jawaneh 10 €

Ailes de poulet braisées au citron, à l'ail et à la coriandre

Sawda 8 €

Poêlée de foies de volailles, déglacée à la mélasse de grenade, coriandre

Les beignets

Kebbé Krass 9 €

Boulettes de viande de bœuf farcies au blé concassé et pignons de pin

Falafel 8 €

Croquettes de fèves et pois chiches à la coriandre, avec crème de sésame

Fatayer 8 €

Chaussons d'épinards, pignons de pin, parfumés au thym et au sumac

Sambousek Jebné 8 €

Beignets au fromage de brebis parfumé au persil

Sambousek Lahmé 8 €

Beignets farcis au bœuf poêlé, oignons et pignons de pin

Rkakak 8 €

Feuilletés de fromage aux trois épices douces

Les tartares

Kebbé Nayé 10 €

Tartare de bœuf au blé concassé, huile d'olive, menthe

Habra Nayé 10 €

Tartare de bœuf nature et sa crème d'ail

Les poissons

Selon arrivage, juste poêlé à l'huile d'olive extra vierge

Les volailles

- Chawarma** 18 €
Émincé de blanc de poulet mariné au citron, ail et huile d'olive
- Chiche Taouk** 18 €
Brochettes de blanc de poulet mariné au citron,
ail et thym rouge grillé
- Coquelet mariné à l'ail** 20 €

Les viandes

- Agneau confit aux épices** 22 €
Riz parfumé, amandes grillées
- Chawarma** 18 €
Tranches de bœuf émincées marinées
- Cheikh el Mehchi** 18 €
Aubergines rôties farcies à la viande de bœuf et pignons de pin
- Fattet Hommos** 18 €
Salade tiède de pois chiches au yaourt et sa poêlée
de pignons de pin
- Kafta** 18 €
Brochettes de bœuf et d'agneau marinées et grillées
- Kafta Hara** 18 €
Brochettes de bœuf et d'agneau grillées et épicées
- Lahem Mechoui** 20 €
Brochettes de filet d'agneau marinées et grillées
- Mashéwé** 22 €
Trio de grillades : kafta, taouk, lahem mechoui
- Arayess** 18 €
Pain farci de tartare de bœuf grillé
- Kellege** 18 €
Pain farci au fromage, thym, tomate et huile d'olive

*Nos volailles et nos viandes sont accompagnées
de pommes de terre sautées à la coriandre ou de riz et salade orientale.*

Les délices du Liban 8€

Baklawas maison
Assortiment de baklawas du Liban

Glace libanaise

Karabige
Petits sablés fourrés aux pistaches
avec sa crème meringuée et pistaches

Katayef
Petites crêpes fourrées à la crème "el achta" :
crème de lait à l'eau de fleur d'oranger

Mouhallabié
Flan de lait à la fleur d'oranger
saupoudré de pistaches concassées

Osmallié
Cheveux d'ange et crème de lait parfumée à la fleur d'oranger

Soupe de fraises à la fleur d'oranger
En saison

