



Mezzés Froids

4,50 €

Taboulé libanais

Goûtez à l'authentique!

Fattoush

Salade fraîche libanaise

Hommos

L'incontournable : purée de pois chiche à la crème de sésame

Baba Ghanouj

Le caviar d'aubergines de chez nous

Warak Enab

Feuilles de vigne farcies traditionnelles

Labné & zaatar

Fromage frais libanais parfumé au thym du pays et huile d'olive

Labné bi toum

Fromage frais libanais parfumé à l'ail

Chanklich

Fromage traditionnel fermenté, assaisonné aux herbes sèches

Loubia bi zeit

Haricots verts cuisinés à l'huile d'olive et ail, sauce tomate

Makdous

Petites aubergines marinées, farcies aux noix et poivron rouge

Moussaka

Spécialité à l'aubergine, tomates et pois chiches



Mezzés Chauds

4,50 €

Kébbé

Spécialité au blé concassé farcie à la viande hâchée, épices du Moyen-Orient

Rkakat

Cigares au fromage

Hommos bi lahme

Hommos avec de la viande

Falafel

Boulettes de pois chiches et fèves aux saveurs d'Orient

Fatayer Lahme

Chaussons farcis à la viande

Fatayer Sbener

Chaussons farcis aux épinards

Hommos & Foul

Spécialité libanaise aux pois chiches et fèves

Makanek

Mini saucisses de boeuf aux épices libanaises

Sojok

Tranches de saucisses orientales relevées

Sawda djeij

Foie de volaille poêlé à la libanaise - accompagné de 3 mezzés

Batata Harra

Dés de pommes de terre, parfumés à la coriandre et à l'ail

Batata

Frites maison

Chorbet Adas

Soupe de lentilles corail de ma grand-mère parfumée au cumin

Mdardara

Lentilles et riz façon pilaf, compotée d'oignons

Assiettes

15 €

Falafel

Boulettes de pois chiches et fèves aux saveurs d'Orient, sauce sésame - accompagné de 3 mezzés

Kafta

Brochettes de viande hâchée aux épices et persil - accompagné de 3 mezzés

Shawarma

Lamelles de viande de boeuf mariné, sauce à la crème de sésame et citron - accompagné de 3 mezzés

Taouk

Blanc de poulet mariné aux épices, sauce à l'ail - accompagné de 3 mezzés

Sojok

Tranches de saucisses orientales relevées - accompagné de 3 mezzés

Makanek

Mini saucisses de boeuf aux épices libanaises - accompagné de 3 mezzés

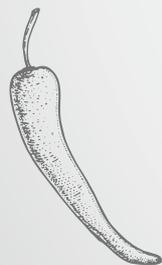
Mixte

2 viandes au choix - accompagné de 3 mezzés

Assortiment de 4 mezzés au choix

Assiette enfant (-10 ans)

9 €



Boissons sans alcool



Citronnade maison <i>Recette secrète familiale.;</i>	3,50 €
Ayran maison <i>Yaourt frais à boire</i>	3,50 €
Jelleb maison <i>Sirap de dattes accompagné de pignons de pin</i>	3,50 €
Boisson gazeuse <i>Coca cola, Fanta, Sprite, ...</i>	2 €
Eau plate petite	1,50 €
Eau plate grande	2 €
Eau pétillante petite	2 €
Eau pétillante grande	3 €

Boissons alcoolisées

Vin libanais (voir carte des vins)	
Bière libanaise	5 €
Arak <i>Spiritueux traditionnel</i>	5 €

Boissons chaudes

Kahwa <i>Café traditionnel</i>	2 €
Espresso	1,50 €
Thé	2 €
Zhourat <i>Infusion libanaise</i>	2,50 €

Desserts

Selon l'inspiration du chef

Mhalabia (Panna cotta infusée à la fleur d'oranger, Baklawa, gâteaux libanais entre autres ...)

4 €

Sandwichs à emporter

Préparés avec du pain libanais et accompagnés de frites maison



Falafel  <i>Boulettes de pois chiches et fèves aux saveurs d'Orient, sauce sésame</i>	
Kafta <i>Brochettes de viande hâchée aux épices et persil</i>	
Shawarma <i>Lamelles de viande de boeuf mariné, sauce à la crème de sésame et citron</i>	
Taouk <i>Blanc de poulet mariné aux épices, sauce à l'ail</i>	
Sojok  <i>Tranches de saucisses orientales relevées</i>	
Makanek <i>Mini saucisses de boeuf aux épices libanaises</i>	
Sawda djeij <i>Foie de volaille à la libanaise</i>	

6 €



Nos formules

à emporter

Sandwich + boisson <i>Supplément 1 € si boisson maison</i>	7 €
Sandwich + boisson + dessert <i>Supplément 1 € si boisson maison</i>	9,50 €
Assiette + boisson + dessert <i>Supplément 1 € si boisson maison</i>	19,50 €

Tous nos produits sont halal
et accompagnés de pain
libanais

