

CHEF ELHAM FAKHRI
DEPUIS 1991



FAIT MAISON



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



NOUS UTILISONS AU MAXIMUM DES INGRÉDIENTS
ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

*TOUTES NOS SALADES ET HUILES D'OLIVES SONT ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSORTIMENT DE MEZZÉS

SERVI À PARTIR DE DEUX PERSONNES.



SANS GRILLADES

SÉLECTION DU CHEF DE 5 MÉZZÉS FROIDS
ET 5 MÉZZÉS CHAUDS.

23€90/PERSONNE

AVEC GRILLADES

SÉLECTION DU CHEF DE 5 MÉZZÉS FROIDS
ET 5 MÉZZÉS CHAUDS SUIVI D'UNE BROCHETTE PAR PERSONNE.

29€90/PERSONNE

ASSORTIMENT VÉGÉTARIEN, VÉGÉTALIEN, SANS GLUTEN OU SANS LACTOSE DISPONIBLE.

LES MEZZÉS FROIDS

7€90

- TABOULÉ**
PERSIL, TOMATE, CITRON ET HUILE D'OLIVE BIO.
- SALADE ORIENTALE**
SALADE, CONCOMBRE, TOMATE, RADIS, SUMAK ET VINAIGRETTE DU CHEF.
- SALADE FATTOUCHE**
SALADE, CONCOMBRE, TOMATE, RADIS, PAIN GRILLÉ, SUMAK ET VINAIGRETTE DU CHEF.
- HOMOUS**
PURÉE DE POIS CHICHE, CRÈME DE SÉSAME, CITRON ET HUILE D'OLIVE BIO.
- MOUTABAL**
AUBERGINE RÔTIE AU CHARBON, CRÈME DE SÉSAME ET AIL.
- LABNÉ AUX CONCOMBRES**
YAOURT FRAIS LIBANAIS, CONCOMBRE ET MENTHE.
- TARAMA**
À BASE D'OEUF DE CABILLAUD FUMÉS. SANS COLORANT.
- CHANKLICHE**
FROMAGE DE CHÈVRE ET DE BREBIS, ZAAATAR ET OIGNON.
- WARAK ENAB**
FEUILLE DE VIGNE FARCIE DE RIZ, TOMATE ET PIGNON DE PIN.
- MAKDOUS***
AUBERGINE FARCIE À LA NOIX ET AU POIVRON DOUX.
- PETITS PIMENTS FARCIS FETA***
PIMENT DOUX FARCIS À LA FÊTA

*PRODUITS IMPORTÉS DU LIBAN

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

LES MEZZÉS CHAUDS

7€90

VÉGÉTARIENS

RAKAKAT JEBNÉ (5 PIÈCES)

FEUILLETÉ CROUSTILLANT AU FROMAGE DE CHÈVRE ET DE BREBIS, ÉPICES ET FINES HERBES.

FALAFEL (4 PIÈCES)

BEIGNET DE POIS CHICHES ET FÈVES.

SAMBOUSSEK JEBNÉ (4 PIÈCES)

BEIGNET AU FROMAGE DE CHÈVRE ET DE BREBIS, PERSIL ET OIGNON.

FATAYER SBÉNIKH (4 PIÈCES)

BEIGNET AUX ÉPINARDS, TOMATE ET PIGNON DE PIN.

MOJJADARA

LENTILLES ET RIZ PARFUMÉS, OIGNONS CONFITS.

MOUSSAKAA

AUBERGINE, TOMATE, OIGNON, AIL ET HUILE D'OLIVE BIO.

FOUL MOUDAMAS

FÈVES ET POIS CHICHES MARINÉS AU CITRON, AIL ET HUILE D'OLIVE BIO.

KELLÉGE

PAIN LIBANAIS GARNI DE HALLOUMI.

À LA VIANDE

SAMBOUSSEK LAHMÉ (4 PIÈCES)

BEIGNET À LA VIANDE DE BOEUF, OIGNONS, PIGNONS DE PIN, ET ÉPICES.

KÉBBÉ BOULETTE (4 PIÈCES)

BEIGNET À LA VIANDE DE BOEUF, OIGNON, PIGNON DE PIN, BLÉ. CONCASSÉ ET ÉPICES

SOJJOUK

PETITE SAUCISSE DE BOEUF MARINÉE AU PAPRIKA, PIMENT, CUMIN ET AIL.

KASBE DAJAJE

FOIE DE VOLAILLE MARINÉ À L'AIL ET AU CITRON.

JAWENEH DAJEJE

AILE DE POULET GRILLÉE, MARINÉE À L'AIL ET AU CITRON.

ARAYESS

PAIN LIBANAIS GARNI DE VIANDE DE VEAU.

LES GRILLADES



TOUTES NOS GRILLADES SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADE ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET D'UNE GARNITURE SÉLECTIONNÉE PAR LE CHEF.

- GRILLADES KAFTA** 16€
DEUX BROCHETTES DE VIANDE DE VEAU, OIGNON ET PERSIL.
- GRILLADES CHICH TAOUK** 16€
DEUX BROCHETTES DE POULET MARINÉ AUX ÉPICES.
- GRILLADES LAHEM MECHWI** 16€
DEUX BROCHETTES DE VIANDE D'AGNEAU AUX ÉPICES.
- GRILLADES MIXTES** 19€
TROIS BROCHETTES: KAFTA, CHICH TAOUK ET LAHEM MECHWI.

LES ASSIETTES COMPOSÉES



-  **ASSIETTE FALAFEL** 15€90
SERVI AVEC DU HOMOUS, DU LABNÉ ET DE LA SALADE ORIENTALE.
- ASSIETTE KÉBBÉ BEL SAYNÉ** 16€90
GRATIN DE VIANDE DE BOEUF, OIGNONS ET PIGNON DE PIN SERVI AVEC DU LABNÉ AUX CONCOMBRES ET DE LA SALADE ORIENTALE.
- ASSIETTE CHAWARMA POULET** 16€90
SERVI AVEC DU HOMOUS, DU MOUTABAL ET SA GARNITURE.
- ASSIETTE CHAWARMA BOEUF** 16€90
SERVI AVEC DU HOMOUS, DU MOUTABAL ET SA GARNITURE.

LA FORMULE VÉGÉTARIENNE

SERVI EN DEUX TEMPS (SANS BOISSONS).

 18€

DEUX MEZZÉS FROIDS
TABOULÉ ET HOMOUS.

DEUX MEZZÉS CHAUDS
FALAFEL ET FATAYER SBÉNIKH.

UN PLAT AU CHOIX
MOUSSAKAA OU MOUJADARA.

LA FORMULE LA MAISON DU LIBAN

SERVI EN DEUX TEMPS (SANS BOISSONS).

 23€

TROIS MEZZÉS FROIDS
TABOULÉ, HOMOUS ET LABNÉ
AUX CONCOMBRES.

TROIS MEZZÉS CHAUDS
FALAFEL, SAMBOUSSEK JEBNÉ & LAHMÉ.

DEUX BROCHETTES AU CHOIX
KAFTA (VEAU) ET / OU TAOUK (POULET).

À LA CARTE

- | | | |
|--|--|------|
|   | LOUKOUM (4 PIÈCES)
PARFUMS SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE CHEF. | 4€ |
| | CORNE DE GAZELLE
SABLÉ TRADITIONNEL À BASE DE POUDRE D'AMANDE. | 4€90 |
| | MAAMOUL (2 PIÈCES)
SABLÉ TRADITIONNEL FOURRÉ À LA DATTE. | 4€90 |
|  | BAKLAVAS (3 PIÈCES)
GÂTEAU TRADITIONNEL FOURRÉ À LA NOIX, PISTACHE OU AMANDE. | 5€90 |
|  | BAKLAVAS ENTIER (2 PIÈCES)
GÂTEAU TRADITIONNEL FOURRÉ DE NOIX DE CAJOU OU DE PISTACHES ENTIÈRES. | 5€90 |
|   | HALVA
PÂTISSERIE À BASE DE CRÈME DE SÉSAME AU CHOCOLAT OU À LA PISTACHE. | 5€90 |
| | NAMOURA (2 PIÈCES)
GÂTEAU DE SEMOULE AU MIEL ET À LA FLEUR D'ORANGER. | 5€90 |
|  | MOUHALABIYÉ
FLAN À LA FLEUR D'ORANGER. | 5€90 |
| | KATAYEF (2 PIÈCES)
PETITE CRÊPE FOURRÉE DE CRÈME DE LAIT À LA FLEUR D'ORANGER. | 6€90 |
| | BORMA BI ACHTA
PÂTISSERIE FOURRÉE DE NOIX, ENTOURÉE DE CHEVEUX D'ANGE ET SERVI AVEC DU ACHTA. | 6€90 |
| | ACHTA
CRÈME DE LAIT À LA FLEUR D'ORANGER ACCOMPAGNÉE DE MIEL. | 6€90 |

À PARTAGER

ASSORTIMENT DE 4 DESSERTS 8€90
SÉLECTION DU CHEF.

ASSORTIMENT DE 8 DESSERTS 12€90
SÉLECTION DU CHEF.

DESSERTS COMPOSÉS

CAFÉ GOURMAND 7€90
BAKLAVAS (2 PIÈCES), NAMOURA (1 PIÈCE) ACCOMPAGNÉS DE SON CAFÉ.

THÉ GOURMAND 8€90
BAKLAVAS (1 PIÈCE), NAMOURA (1 PIÈCE), KATAYEF (1 PIÈCE) ACCOMPAGNÉS DE SON THÉ À LA MENTHE.

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 1€90

THÉ À LA MENTHE 2€90

CAFÉ BLANC 3€90

CAFÉ LIBANAIS 5€
SERVI POUR 2 PERSONNES MINIMUM.

بيت لبنان