

## NOS MEZZEHES

### Les Mezzehs Entrée Froids

- ◆ Hommos 9,00 €  
*Purée de pois chiches à la crème de sésame*
- ◆ Hommos Assanabel 9,50 €  
*Purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et persil*
- ◆ Tabouleh 9,00 €  
*Salade de persil haché, blé concassé, tomates, oignons, huile d'olive et citron*
- ◆ Moutabal 9,50 €  
*Caviar d'aubergines rôties à la crème de sésame et au citron*
- ◆ Warak Enab 9,00 €  
*Feuilles de vigne farcies, riz, tomates, oignons*
- ◆ Baba Ghanouge 9,00 €  
*Salade d'aubergines grillées, tomates, persil, oignons, poivrons et citron*
- ◆ Labneh Beltoum 8,50 €  
*Fromage blanc battu à l'ail et à la menthe*
- ◆ Loubich 8,50 €  
*Haricots verts à la sauce tomate*
- ◆ Moujadara 8,50 €  
*Purée de lentilles mijotées avec du riz parfumé au cumin*
- ◆ Chankliche 9,00 €  
*Salade de fromage de chèvre parfumé au thym*
- ◆ Lisanat 12,00 €  
*Salade de langue d'agneau au citron*
- ◆ Batrakh 15,00 €  
*Oeufs de poisson séchés à l'huile d'olive*
- ◆ Bastarma 12,00 €  
*Filets de bœuf séchés aux épices*
- ◆ Moussaka 9,50 €  
*Ratatouille d'aubergines aux pois chiches à la sauce tomate*
- ◆ Artichaut frais 12,00 €  
*Artichaut frais vinaigrette maison (selon la saison)*

### Les Mezzehs Entrée Viandes Crues

- ◆ Kebbe Nayé 13,00 €  
*Tartare de bœuf au blé concassé*
- ◆ Kafya Nayée 13,00 €  
*Vande de bœuf crue hachée, oignons et persil*
- ◆ Halbra Nayée 13,00 €  
*Purée de viande d'agneau crue*

### Les Mezzehs Entrée Chauds

- ◆ Hommos Lahmeh 12,50 €  
*Purée de pois chiches à la crème de sésame accompagnée de sa viande crue*
- ◆ Mankanek 10,00 €  
*Saucisses de bœuf poêlées au citron*
- ◆ Soujouk 10,00 €  
*Saucisses de bœuf épicées au citron*
- ◆ Jawanah Beltoum 9,00 €  
*Ailes de poulet à l'ail et au citron*
- ◆ Saudet Djaj 9,00 €  
*Foies de volaille sautés au citron et à l'ail*
- ◆ Bayel Ghanam 9,00 €  
*Rognons blancs sautés au citron*
- ◆ Halloumi grillé 11,00 €  
*Fromage de brebis grillé et au thym*
- ◆ Patata Hara 8,50 €  
*Pommes de terre, ail, citron et coriandre*
- ◆ Foul 9,50 €  
*Fèves assaisonnées à l'ail et au citron*
- ◆ Cervelles d'agneau 12,00 €  
*Cervelles cuites au sirop de grenade*
- ◆ Fatteh 13,50 €  
*Viande, aubergines, pain et yaourt*

### Les Mezzehs Entrée Croustillants

- ◆ Sambousek Jehmeh 9,00 €  
*Beignets farcis au fromage de brebis*
- ◆ Sambousek Lahmeh 9,00 €  
*Beignets farcis à la viande de bœuf*
- ◆ Kebbch Krass 9,00 €  
*Coquilles croustillantes au blé concassé, farcies à la viande hachée*
- ◆ Fatayer 9,00 €  
*Chaussons d'épinards au thym rouge*
- ◆ Rekek 9,00 €  
*Feuilletés au fromage*
- ◆ Falafel 9,00 €  
*Beignets de fèves et pois chiches aux épices*
- ◆ Kellage 12,00 €  
*Pain farci au fromage halloumi et tomates grillées*
- ◆ Arayess 12,00 €  
*Pain farci à la viande épicée grillée*

### Les Entrées Signature

- ◆ Hommos Royal à la truffe 19,00 €  
*Purée de pois chiches truffée, lamelles de truffe noire, persil*
- ◆ Crevettes cocktail 17,50 €  
*Salade, tomate, crevettes cuites avec sauce cocktail*
- ◆ Hindbeh 13,00 €  
*Pissenlits aux oignons caramélisés et citronnés (selon la saison)*
- ◆ Rouleau de fromage 11,50 €  
*Choux blanc farci, roulé au fromage de chèvre, noix et thym*
- ◆ Labneh Bel Makedouss 13,00 €  
*Aubergine, fromage, poivron aux noix et à la menthe*
- ◆ Bassalieh 15,00 €  
*Viande d'agneau avec oignons caramélisés, poêlée aux épices*



Plats élaborés sur place avec des produits frais.  
Toutes nos viandes sont d'origine CE.  
En cas d'allergie, merci de nous en informer à la commande.  
Liste des allergènes disponible sur demande.  
Prix net en euros service compris.

## NOS PLATS SIGNATURE

### Les Grillades

- ◆ Grillade Assanabel 26,00 €  
*Trio de brochettes d'agneau, poulet et viande hachée*
- ◆ Kafya Méchoui 23,00 €  
*Brochettes de tartare de viande au persil et à l'oignon épicé*
- ◆ Chiche Taouk 22,00 €  
*Brochettes de blanc de poulet mariné au citron et à l'ail*
- ◆ Fatayel Djaj 22,00 €  
*Filet de poulet grillé sauté à l'ail et au citron*
- ◆ Charahat Assanabel 25,00 €  
*Filet de bœuf au citron et champignons*
- ◆ Castaletta 24,00 €  
*4 côtes d'agneau assaisonnées et grillées*
- ◆ Chawarma Djaj 22,00 €  
*Petites tranches de poulet en lamelles marinées*
- ◆ Djaj Méchoui 23,00 €  
*Demi-poulet désossé, mariné et grillé*
- ◆ Lahem Méchoui 24,00 €  
*Brochettes d'agneau parfumées aux épices*
- ◆ Kharouf Mehchi 23,00 €  
*Agneau farci parfumé aux épices douces accompagné de son riz oriental*
- ◆ Kafya Khechkhach 26,00 €  
*Viande hachée à la sauce tomate, persil, oignons et pignons de pain*
- ◆ Chawarma Lahmeh 24,00 €  
*Lamelles de viande de veau marinées*

### Les Poissons

- ◆ Crevettes Provençales 29,00 €  
*Crevettes sautées sauce provençale*
- ◆ Sole meunière 33,00 €
- ◆ Sultan Ibrahim 26,00 €  
*Rouget frit avec des lamelles de pain*
- ◆ Daurade Royale 25,00 €  
*Daurade grillée avec sa sauce sésame*
- ◆ Gambas grillées 29,00 €  
*Gambas parfumées aux épices*

### Les Spécialités

- ◆ Fatayel Ghanam 32,00 €  
*Filet d'agneau grillé accompagné de légumes grillés*
- ◆ Crevettes croquantes 28,00 €  
*Crevettes panées accompagnées de leurs frites maison et sauce tartare*
- ◆ Agneau entier (sur commande)  
*Agneau entier farci*
- Accompagnements supplémentaires
- ◆ Riz 6,00 €
- ◆ Frites Assanabel 6,00 €

### Les Soupes

- ◆ Soupe de lentilles 10,00 €
- ◆ Soupe de champignons 9,50 €
- ◆ Soupe de poulet 9,50 €

### Les Salades

- ◆ Salade d'artichauts 11,00 €  
*Salade, tomates, artichauts assaisonnés à l'ail et au citron*
- ◆ Salade d'asperges 11,00 €  
*Salade, tomates et asperges assaisonnées*
- ◆ Salade Orientale 10,00 €  
*Salade, tomates, concombres, poivrons, oignons, radis, persil au citron et à l'huile d'olive*
- ◆ Fattouch 11,00 €  
*Salade de crudités, huile d'olive, pain grillé, à l'épice de thym rouge*



### Gastronomie libanaise



SUIVEZ-NOUS !

VENTE À EMPORTER - LIVRAISON  
DOMICILE & ENTREPRISES  
DEMANDEZ NOTRE DÉPLIANT



ENGLISH MENU INSIDE

## NOS DESSERTS

### Les Gourmandises

- ◆ Karabige 9,00 €  
*Petits fours sablés au cœur de pistache accompagnés d'une crème meringuée*
- ◆ Baklawa mixte 8,00 €  
*Feuilletés et pâtisseries libanaises*
- ◆ Raha 7,00 €  
*Loukoum libanais*
- ◆ Halawa Bel Jebné 9,00 €  
*Rouleaux de fromage garnis de crème de lait avec du sirop de sucre aux éclats de pistaches*
- ◆ Mouhalabich 7,00 €  
*Flan à la fleur d'orange au sirop de sucre et éclats de pistache*
- ◆ Osmalié 9,00 €  
*Cheveux d'ange recouvrant un cœur de crème de lait arrosé de sirop de sucre*
- ◆ Halwa 7,00 €  
*Pâte de sésame sucrée aux éclats de pistache*
- ◆ Glace 9,00 €  
*2 boules*
- ◆ Fruits de saison 9,00 € / personne  
*Assiette de fruits frais à partager (au minimum 2 personnes)*

## NOS MENUS

### Les Menus à partager

Ces menus sont conçus pour l'ensemble de la table

- |  |  |
|--|--|
| ◆ Menu Mezzehs   | ◆ Menu Gastronomique   |
| ● Vos Mezzehs sélectionnés<br>Assortiment de 4 variétés*<br>par convive sélectionné par le chef<br>31,00 € par convive | Assortiment de Mezzehs* en entrée<br>suivi des Grillades Mixtes du chef<br>(Viande et Poulet)<br>41,00 € par convive |
| ● Vos Mezzehs au choix<br>Assortiment de 4 variétés*<br>par convive au choix dans la carte<br>35,00 € par convive      | * Entrées « Signature » exclues<br>Le nombre de Mezzehs est défini<br>suivant le nombre de convives.                 |

## MENUS MIDI

### Formules Assanabel à partager

- |   |   |
|---|---|
| ◆ Menu Succulent 33,00 €  | ◆ Menu Mezzehs 22,50 €  |
| ● Mezzehs en entrée<br><i>Sélection Assanabel d'un assortiment de spécialités libanaises froides et chaudes</i> | ● Mezzehs du midi<br><i>Sélection Assanabel d'un assortiment de spécialités libanaises froides et chaudes</i> |
| ● Plat du jour ou Brochettes (Viande et Poulet)   |   |
| ● Dessert Sélection du Chef   |   |

### Menus Assanabel

- |  |  |
|--|--|
| ◆ Menu Découverte 24,50 €<br><i>(Assiette composée)</i>  | ◆ Menu Express 18,50 €<br><i>(Assiette composée)</i>     |
| ● Mezzehs variés<br><i>Froids : Hommos, Moutabal, Tabouleh<br/>Chauds : Falafel, Kebbch Krass, Retak</i> | ● Mezzehs Froids<br><i>Hommos, Moutabal</i>              |
| ● Brochette de Poulet  | ● Grillades<br><i>2 brochettes Kafya (viande hachée)</i> |
| ● Dessert<br><i>Mouhalabieh ou Salade de fruits frais</i>  |  |

### Menu du Jour 19,50 €

- Plat du jour (16 € seul)
- Café ou Thé Gourmand

## NOS BOISSONS

### Sélection

- ◆ Arak (4cl) 8,50 €  
*Apéritif à base de raisin fermenté distillé en eau-de-vie avec des graines d'astic*
- ◆ Kir Maison (10cl) 8,50 €  
*Vin blanc et crème de cassis*
- ◆ Bière Almaza (bouteille 33cl) 8,00 €  
*La bière authentique du Liban*
- ◆ Whisky (4cl) 11,00 €  
*J&B ou Red Label*
- ◆ Cocktail (33cl) 12,00 €  
*Mojito - Gin Fizz - Vodka Fizz - Piña Colada - Américano*
- ◆ Virgin Cocktail (33cl) 9,00 €  
*Cocktail aux fruits frais - Virgin Mojito - Virgin Piña Colada - Limonade fraîche*
- ◆ Jus de fruits (33cl) 5,00 €  
*Orange, ananas, abricot, pomme ou tomate*
- ◆ Soda (33cl) 5,00 €  
*Coca-Cola, Ice Tea, Orangina, Seven Up...*
- ◆ Evian ou Badoit (100cl) 7,00 €
- ◆ Café 3,50 €  
*Café expresso, café libanais ou café blanc*

### Sélection des vins

- |   |                 |          |
|---|-----------------|----------|
| ◆ Ksara Blanc de Blanc                  | (1/2 B) 17,50 € | (B) 33 € |
| ◆ Ixir Grande Réserve Blanc             |                 | (B) 49 € |
| ◆ Sancerre Blanc Les Châtaigniers       | (1/2 B) 21 €    | (B) 38 € |
| ◆ Sunset Ksara Rosé                     | (1/2 B) 17,50 € | (B) 33 € |
| ◆ Myst Kefraya Rosé                     | (1/2 B) 21 €    | (B) 38 € |
| ◆ Côte de Provence Rosé Minuty Prestige |                 | (B) 43 € |
| ◆ Clos Saint-Thomas Rouge Les Gourmets  | (1/2 B) 17 €    | (B) 31 € |
| ◆ Château Kefraya Rouge Les Bretèches   | (1/2 B) 18 €    | (B) 35 € |
| ◆ Ixir Rouge Grande Réserve 2011        |                 | (B) 75 € |
| ◆ Château Bellerose Rouge Saint-Emilion | (1/2 B) 22 €    | (B) 44 € |
| ◆ Château de Corcelles Rouge Brouilly   | (1/2 B) 18 €    | (B) 35 € |
| ◆ Vin au verre Blanc, rosé ou rouge     | (8cl) 8 €       |          |