

NOS MEZZEHS

Les Mezzehs Entrée Froids 12.5

- ◆ Hommos
Purée de pois chiches à la crème de sésame
- ◆ Hommos Assanabel
Purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et persil
- ◆ Tabouleh
Salade de persil haché, blé concassé, tomates, oignons, huile d'olive et citron
- ◆ Moutabal
Caviar d'aubergines rôties à la crème de sésame et au citron
- ◆ Warak Enab
Feuilles de vigne farcies, riz, tomates, oignons
- ◆ Baba Ghanouge
Salade d'aubergines grillées, tomates, persil, oignons, poivrons et citron
- ◆ Labneh Beltoum
Fromage blanc battu à l'ail et à la menthe
- ◆ Loubieh
Haricots verts à la sauce tomate
- ◆ Moujadara
Purée de lentilles mijotées avec du riz parfumé au cumin
- ◆ Chankliche
Salade de fromage de chèvre parfumé au thym
- ◆ Lisanat
Salade de langue d'agneau au citron
- ◆ Bastarma
Filets de bœuf séchés aux épices
- ◆ Salade Orientale
Salade, tomates, concombres, poivrons, oignons, radis, persil au citron et à l'huile d'olive
- ◆ Fattouch
Salade de crudités, huile d'olive, pain grillé, à l'épice de thym rouge

Les Mezzehs Entrée Viandes Crues 16

- ◆ Kebbé Nayé
Tartare de bœuf au blé concassé
- ◆ Kafta Nayée
Viande de bœuf crue hachée, oignons et persil
- ◆ Habra Nayée
Purée de viande d'agneau crue

Les Mezzehs Entrée Chauds 12.5

- ◆ Hommos Lahmeh
Purée de pois chiches à la crème de sésame accompagnée de sa viande crue
- ◆ Makanek
Saucisses de bœuf poêlées au citron
- ◆ Soujouk
Saucisses de bœuf épicées au citron
- ◆ Jawanah Betoum
Ailes de poulet à l'ail et au citron
- ◆ Sawdet Djaj
Foies de volaille sautés au citron et à l'ail
- ◆ Bayd Ghanam
Rognons blancs sautés au citron
- ◆ Halloumi grillé
Fromage de brebis grillé et au thym
- ◆ Patata Hara
Pommes de terre, ail, citron et coriandre
- ◆ Foul
Fèves assaisonnées à l'ail et au citron
- ◆ Cervelles d'agneau
Cervelles cuites au sirop de grenade
- ◆ Fatteh
Viande, aubergines, pain et yaourt
- ◆ Kellage
Pain farci au fromage halloumi et tomates grillées
- ◆ Arayess
Pain farci à la viande épicée grillée

Les Mezzehs Entrée Croustillants 11.5

- ◆ Sambousek Jhebnah
Beignets farcis au fromage de brebis
- ◆ Sambousek Lahmeh
Beignets farcis à la viande de bœuf
- ◆ Kebbèh Krass
Coquilles croustillantes au blé concassé, farcies à la viande hachée
- ◆ Fatayer
Chaussons d'épinards au thym rouge
- ◆ Rekek
Feuilletés au fromage
- ◆ Falafel
Beignets de fèves et pois chiches aux épices

Les Entrées Signature 20

- ◆ Hommos Royal à la truffe
Purée de pois chiches truffée, lamelles de truffe noire, persil
- ◆ Batrakh
Œufs de poisson séchés à l'huile d'olive
- ◆ Hindbeh
Pissenlits aux oignons caramélisés et citronnés (selon la saison)
- ◆ Artichaut frais
Artichaut frais vinaigrette maison (selon la saison)
- ◆ Labneh Bel Makdouss
Aubergine, fromage, poivron aux noix et à la menthe
- ◆ Bassalieh
Viande d'agneau avec oignons caramélisés, poêlée aux épices
- ◆ Crevettes croquantes
Crevettes panées

NOS MENUS

Les Menus à partager

Ces menus sont conçus pour l'ensemble de la table

◆ Menus Mezzehs

- Vos Mezzehs sélectionnés
Assortiment de 4 variétés*
par convive sélectionné par le chef

ou

- Vos Mezzehs au choix
Assortiment de 4 variétés*
par convive au choix dans la carte

40 par convive

◆ Menu Gastronomique

- Assortiment de Mezzehs* en entrée
suivi des Grillades Mixtes du chef
(Viande et Poulet)

49 par convive

* Entrées «Signature» exclues
Le nombre de Mezzehs est défini
suivant le nombre de convives.

NOS PLATS SIGNATURE

Les Grillades

- ◆ Grillade Assanabel
Trio de brochettes d'agneau, poulet et viande hachée 33
- ◆ Fatayel Ghanam
Filet d'agneau grillé accompagné de légumes grillés

- ◆ Chiche Taouk
Brochettes de blanc de poulet mariné au citron et à l'ail
- ◆ Chawarma Djaj
Petites tranches de poulet en lamelles marinées 28
- ◆ Djaj Méchoui
Demi-poulet désossé, mariné et grillé

- ◆ Castaletta
4 côtes d'agneau assaisonnées et grillées
- ◆ Kafta Méchoui
Brochettes de tartare de viande au persil et à l'oignon épicé
- ◆ Lahem Méchoui
Brochettes d'agneau parfumées aux épices
- ◆ Kharouf Mehchi
Agneau farci parfumé aux épices douces accompagné de son riz oriental 29
- ◆ Kafta Khechkhach
Viande hachée à la sauce tomate, persil, oignons et pignons de pain
- ◆ Chawarma Lahmeh
Lamelles de viande de veau marinées

Les Poissons

- ◆ Daurade Royale 29
Daurade grillée avec sa sauce sésame
- ◆ Gambas grillées 36
Gambas parfumées aux épices

Accompagnements supplémentaires 7

- ◆ Riz
- ◆ Frites Assanabel

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
- ◆ Mouhalabieh 7,00 €
Flan à la fleur d'oranger au sirop de sucre et éclats de pistache
- ◆ Osmallié 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 BOISSONS

Les Apéritifs

Arak (4cl)	8,50 €
<i>Apéritif à base de raisin fermenté distillé en eau-de-vie avec des graines d'anis</i>	
Arak double (10cl)	13,00 €
Kir (17cl)	
Royal	13,50 €
Maison	8,50 €
Ricard ou Pastis (4cl)	7,00 €
Banyuls ou Porto (17cl)	8,00 €
Martini (17cl)	9,00 €
<i>Rouge ou Blanc</i>	

Whisky (4cl)	
J&B ou Red Label	11,00 €
Black Label, Chivas Regal ou Jack Daniel's	13,00 €
Gin	
Verre (14cl)	9,50 €
Gin Tonic (25cl)	12,00 €
Martini Gin Tonic (25cl)	13,00 €
Vodka	
Verre (14cl)	14,50 €
Belvedere (75cl)	110,00 €
Grey Goose (75cl)	115,00 €

Les Champagnes

Coupe (17cl)	13,00 €
Comte de Montperthuis Brut ou Rosé (75cl)	69,00 €
Philipponnat (75cl)	75,00 €
Moët & Chandon (75cl)	99,00 €
Dom Pérignon (75cl)	290,00 €

Les Cocktails

Cocktail (33cl)	12,00 €	Cocktail sans alcool (33cl)	9,00 €
Mojito		Cocktail aux fruits frais	
Gin Fizz		Virgin Mojito	
Vodka Fizz		Virgin Piña Colada	
Piña Colada		Limonade fraîche	
Américano			

Les Bières

Almaza (33cl)	8,00 €
<i>La bière authentique du Liban</i>	
Heineken (33cl)	7,00 €
1664 (33cl)	7,00 €

Les Araks

Kefraya (20cl)	32,00 €
Kefraya (35cl)	49,00 €
Kefraya (70cl)	95,00 €
Ksarak (35cl)	49,00 €
Ksarak (70cl)	95,00 €

Les Boissons Fraîches

Limonade (33cl)	5,00 €
Jus de fruits (25cl)	5,00 €
<i>Orange, ananas, abricot, pomme ou tomate</i>	
Jus d'orange pressé (33cl)	8,00 €
Perrier (33cl)	5,50 €
Soda (33cl)	5,00 €
<i>Coca-Cola, Ice Tea, Orangina, Seven Up...</i>	
Evian ou Badoit	
50cl	4,00 €
100cl	7,00 €
Ayran (33cl)	7,00 €
<i>Boisson lactée libanaise</i>	
Jallab (33cl)	8,00 €
<i>Sirup de fruit de mélasse de dattes avec des pignons</i>	

Les Digestifs

Baileys / Marie Brizard (4cl)	9,00 €
Cointreau (4cl)	9,00 €
Boukha (4cl)	10,00 €
Calvados (4cl)	9,00 €
Armagnac / Cognac (4cl)	10,00 €
Poire (4cl)	10,00 €
Rhum (4cl)	12,00 €
Nectar de Kefraya (4cl)	10,00 €
<i>Liqueur élaborée avec un jus de raisin blanc élevé et vieilli en fûts de chêne</i>	

Les Boissons Chaudes

Café	
Café expresso	3,50 €
Café libanais	3,50 €
Café blanc	3,50 €
Thé	
Thé nature	3,00 €
Thé à la menthe	3,50 €
Thé et pignons	4,00 €
Tisane	
Verveine	3,00 €

