



🐟 Gastronomie libanaise 🐟

# NOS BOISSONS

## Les Apéritifs

Arak (4cl) Apéritif à base de raisin fermenté distillé en eau-de-vie avec des graines d'anis	8,50 €	Whisky (4cl) J & B ou Red Label Black Label, Chivas Regal ou Jack Daniel's	12 € 14 €
Arak double (10cl)	13 €	Gin Gin Tonic (25cl) Martini Gin Tonic (25cl)	14 € 15 €
Kir (17cl) Royal Maison	14 € 9 €	Vodka Verre (14cl) Belvedere (75cl) Grey Goose (75cl)	15 € 120 € 120 €
Ricard ou Pastis (4cl)	8 €		
Banyuls ou Porto (17cl)	9 €		
Martini (17cl) Rouge ou Blanc	9 €		

## Les Champagnes

Coupe (17cl)	14 €
Comte de Montperthuis Brut ou Rosé (75cl)	78 €
Moët & Chandon (75cl)	110 €
Dom Pérignon (75cl)	345 €

## Les Cocktails

Cocktail (33cl) Mojito Gin Fizz Piña Colada Americano	13 €	Cocktail sans alcool (33cl) Cocktail aux fruits frais Virgin Mojito Virgin Piña Colada Limonade fraîche	10 €
---	------	---	------

## Les Bières

Almaza (33cl) La bière authentique du Liban	9 €
Heineken (33cl)	8 €
1664 (33cl)	8 €

## Les Araks

Brun (20cl)	38 €
Brun (35cl)	57 €
Ksarak (35cl)	57 €
Ksarak (70cl)	108 €
Arak Brun (75cl) Spécial Réserve Vieilli cinq ans dans des jarres en terre cuite	169 €

## Les Boissons Fraîches

Limonade (33cl)	6 €	Soda (33cl) Coca-Cola, Ice Tea, Orangina, Seven Up...	6 €
Jus de fruits (25cl) Orange, ananas, abricot, pomme ou tomate	5,50 €	Evian ou Badoit 50cl 100cl	4,50 € 8 €
Jus d'orange pressé (33cl)	9 €	Ayran (33cl) Boisson lactée libanaise	7 €
Perrier (33cl)	6 €	Jallab (33cl) Sirop de fruit de mélasse de dattes avec des pignons	8 €

# LE CONCEPT DE LA TABLE

## Les Gastronomes

“Le concept des Gastronomes repose sur une expérience de dégustation partagée, qui rassemble tous les convives autour d'une cuisine généreuse et conviviale inspirée de la riche culture culinaire de la vallée de la Bekaa.”

### ◆ Crudités saisonnières

(pour accompagner vos mezzehs)

### ◆ Assortiment de Mezzehs

en entrée \*

### ◆ Présentoir de grillades méditerranéennes

51 € par convive

Le Concept est aussi disponible en version végétarienne.

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



## NOS ENTRÉES SIGNATURE

### La Noblesse Occidentale

“Le subtil mariage de la cuisine traditionnelle libanaise et de la culture gastronomique occidentale.”

- ◆ Le Hommos Royal à la truffe 22 €  
Purée de pois chiches truffée, lamelles de truffe noire
- ◆ Le Labneh des Ancêtres 17 €  
Aubergine, fromage, poivron aux noix et à la menthe
- ◆ Les Crevettes Croquantes 19 €  
Crevettes Croustillantes et sauce tartare
- ◆ Le Hindbeh du Maître 19 €  
Pissenlits aux oignons caramélisés et citronnés (selon la saison)
- ◆ Le Bassalieh 22 €  
Viande d'agneau avec oignons caramélisés, poêlée aux épices
- ◆ L'Artichaut du Paysan 15 €  
Artichaut frais vinaigrette maison (selon arrivage)

# NOS MEZZEHS

Nos mezzehs sont un assortiment d'entrées savoureuses à partager.  
Pour profiter pleinement de cette expérience, nous recommandons de choisir  
au minimum trois mezzehs par personne.

## Mezzehs Entrée Froids

### Les Classiques Froids 12 €

#### ◆ 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

#### ◆ Moujadara

Purée de lentilles mijotées avec du riz parfumé au cumin

#### ◆ Chankliche

Salade de fromage de chèvre parfumé au thym

#### ◆ Moussaka

Ratatouille d'aubergines aux pois chiches à la sauce tomate

#### ◆ 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

### Les Classiques Séchés

#### ◆ Bastarma 14 €

Filet de bœuf séché, salé et enrobé d'épices

#### ◆ Batrakh 19 €

Oeufs de poisson séchés à l'huile d'olive

### Les Salades d'Exception 14 €

#### ◆ Lisanat

Salade de langue d'agneau au citron (existe aussi en version chaude)

#### ◆ Salade Orientale

Salade, tomates, concombres, poivrons, oignons, radis, persil, citron et huile d'olive

#### ◆ Fattouch

Salade de crudités, huile d'olive, pain grillé, à l'épice de thym rouge

### Les Tartares de Viande Libanais 16 €

#### ◆ Kebbé Nayé

Tartare de bœuf au blé concassé

#### ◆ Kafta Nayée

Viande de bœuf crue hachée, oignons et persil

#### ◆ Habra Nayée

Purée de viande de bœuf crue

# NOS MEZZEHS

## Les Mezzehs Entrée Chauds

### Les Classiques Chauds

12 €

#### ◆ 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

#### ◆ Patata Hara

Pommes de terre, ail, citron et coriandre

#### ◆ Foul

Fèves assaisonnées à l'ail et au citron

#### ◆ Sawdet Djaj

Foies de volaille sautés au citron et à l'ail

### Les Abats

14 €

#### ◆ Lisanat

Pôelée de Langue d'agneau acidulé

#### ◆ Cervelles d'agneau

Cervelles cuites au sirop de grenade

#### ◆ Bayd Ghanam

Rognons blancs sautés au citron

### Les Incontournables

14 €

#### ◆ Hommos Lahmeh

Mousse de pois chiches à la crème de sésame et viande

#### ◆ Fatteh Assanabel

Viande, aubergines, pain et yaourt

#### ◆ Kellage

Pain farci au fromage halloumi et tomates grillées

#### ◆ Arayess

Pain farci à la viande épicée grillée

#### ◆ Halloumi grillé

Fromage de brebis grillé

### Les Croustillants

11 €

#### ◆ Sambousek Jehbmeh

Beignets farcis au fromage de brebis

#### ◆ Sambousek Lahmeh

Beignets farcis à la viande de bœuf

#### ◆ Kebbeh Krass

Coquilles croustillantes au blé concassé, farcies à la viande hachée

#### ◆ Fatayer

Chaussons d'épinards au thym rouge

#### ◆ Rekak

Feuilletés au fromage

#### ◆ Falafel

Beignets de fèves et pois chiches aux épices

# NOS PLATS SIGNATURE

## Les Grillades

### Les Brochettes

- ◆ Chiche Taouk 28 €  
Brochettes de blanc de poulet mariné au citron et à l'ail
- ◆ Lahem Méchoui 29 €  
Brochettes d'agneau parfumées aux épices
- ◆ Kafta Méchoui 29 €  
Brochettes de viande haché au persil et à l'oignon épicé
- ◆ Grillade Assanabel 33 €  
Trio de brochettes d'agneau, poulet et viande hachée

### Les Viandes - Poulet

- ◆ Chawarma Djaj 26 €  
Petites tranches de poulet en lamelles marinées
- ◆ Djaj Méchoui 29 €  
Demi-poulet désossé, mariné et grillé
- ◆ Fatayel Djaj 28 €  
Filet de poulet grillé sauté à l'ail et au citron

### Les Viandes - Bœuf

- ◆ Charahat Assanabel 33 €  
Filet de bœuf au citron et champignons

### Les Viandes - Veau

- ◆ Chawarma Lahmeh 29 €  
Lamelles de viande de veau marinées

### Les Viandes - Agneau

- ◆ Fatayel Ghanam 38 €  
Filet d'agneau grillé
- ◆ Castaletta 31 €  
4 côtes d'agneau assaisonnées et grillées
- ◆ Kharouf Mehchi 30 €  
Agneau farci parfumé aux épices douces accompagné de son riz oriental
- ◆ Kafta Khechkhach 31 €  
Viande d'agneau hachée à la sauce tomate, persil, oignons et pignons de pain
- ◆ Agneau entier (sur commande)  
Agneau entier farci

## Les Poissons

- ◆ Sultan Ibrahim 29 €  
Rouget frit avec des lamelles de pain
- ◆ Sole meunière 43 €
- ◆ Daurade Royale 29 €  
Daurade grillée
- ◆ Gambas grillées 41 €  
Gambas parfumées aux épices

## Les Soupes

- ◆ Soupe de lentilles 12 €
- ◆ Soupe de poulet 12 €

Accompagnement Supplémentaire 7 €

- ◆ Riz
- ◆ Frites Assanabel

---

## Les Desserts de la Maison

- ◆ Karabige 10 €  
*Petits fours sablés au cœur de pistache accompagnés d'une crème meringuée*
- ◆ Baklawa mixte 9 €  
*Feuilletés et pâtisseries libanaises*
- ◆ Raha 8 €  
*Loukoum libanais*
- ◆ Halawa Bel Jebné 10 €  
*Rouleaux de fromage garnis de crème de lait avec du sirop de sucre aux éclats de pistaches*
- ◆ Mouhalabieh 8 €  
*Flan à la fleur d'oranger au sirop de sucre et éclats de pistache*
- ◆ Osmallié 11 €  
*Cheveux d'ange recouvrant un cœur de crème de lait arrosé de sirop de sucre*
- ◆ Halwa 8 €  
*Pâte de sésame sucrée aux éclats de pistache*
- ◆ Glace 9 €  
*2 boules*
- ◆ Fruits de saison 20 €
  
- ◆ Le concept des Gourmands 14 € par personne  
*Dégustation de finesse sucrée à partager (conçu pour l'ensemble de la table)*

◆ Coupe de Champagne  
*Pour accompagner vos desserts*

## Les Boissons Chaudes

- Café expresso 4 €
- Café libanais 4 €
- Café blanc : 4 €
- Eau aromatisée à l'eau de fleur d'oranger
  
- Thé nature 4 €
- Thé à la menthe 4 €
- Thé et pignons 5 €
  
- Verveine 4 €

## Les Digestifs

- Baileys / Marie Brizard (4cl) 11 €
- Cointreau (4cl) 11 €
- Boukha (4cl) 11 €
- Calvados (4cl) 11 €
- Armagnac / Cognac (4cl) 11 €
- Poire (4cl) 11 €
- Rhum (4cl) 12 €
- Nectar de Kefraya (4cl) 12 €  
*Liqueur élaborée avec un jus de raisin blanc élevé et vieilli en fûts de chêne*



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.

Le restaurant Assanabel vous accueille tous les jours

### Réservation

01 42 79 86 86

01 42 79 87 00



6 rue d'Alésia - Paris 14<sup>e</sup>

[contact@restaurant-assanabel.com](mailto:contact@restaurant-assanabel.com)

[www.restaurant-assanabel.com](http://www.restaurant-assanabel.com)



SUIVEZ-NOUS!