

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
- ◆ Habra 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 Jehbneh 9,00 €
Beignets farcis au fromage de brebis
- ◆ Sambousek Lahmeh 9,00 €
Beignets farcis à la viande de bœuf
- ◆ Kebbeh 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

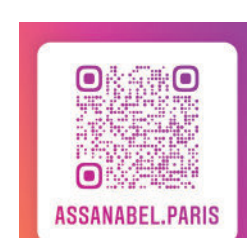
- ◆ Soupe de lentilles 10,00 €
- ◆ Soupe de champignons 9,50 €
- ◆ Soupe de poulet 9,50 €

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
- ◆ Mouhalabieh 7,00 €
Flan à la fleur d'oranger 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
Assortiment de 4 variétés*
par convive sélectionné par le chef
31,00 € par convive | Assortiment de Mezzehs* en entrée
suivi des Grillades Mixtes du chef
(Viande et Poulet)
41,00 € par convive |
| ● Vos Mezzehs au choix
Assortiment de 4 variétés*
par convive au choix dans la carte
35,00 € par convive | * Entrées « Signature » exclues
Le nombre de Mezzehs est défini
suivant le nombre de convives. |

MENUS MIDI

Formules Assanabel à partager

- | | |
|---|---|
| ◆ Menu Succulent 33,00 € | ◆ Menu Mezzehs 22,50 € |
| ● Mezzehs en entrée
<i>Sélection Assanabel d'un assortiment de spécialités libanaises froides et chaudes</i> | ● Mezzehs du midi
<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 €
<i>(Assiette composée)</i> | ◆ Menu Express 18,50 €
<i>(Assiette composée)</i> |
| ● Mezzehs variés
<i>Froids : Hommos, Moutabal, Tabouleh
Chauds : Falafel, Kebbeh Krass, Retak</i> | ● Mezzehs Froids
<i>Hommos, Moutabal</i> |
| ● Brochette de Poulet | ● Grillades
<i>2 brochettes Kafya (viande hachée)</i> |
| ● Dessert
<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 ^(bouteille) 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 € | |