

## ♦ Le Menu des Gastronomes ♦

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table et comprend :

Premier temps : Assortiment de Mezzehs en entrée

Deuxième temps : Présentoir de grillades méditerranéenne<sup>s</sup>

55 par personne

A LA CARTE - 14 FÉVRIER 2026

### Mezzehs Froids <sup>14</sup>

#### ■ Hommos

Purée de pois chiche, huile de sésame

#### ■ Hommos Assanabel

Purée de pois chiches, sésame, citron et persil

#### ■ Tabouleh

Salade brillante de persil haché

#### ■ Moutabal

Caviar d'aubergines

#### ■ Warak Enab

Feuilles de vigne roulés farcies au riz

#### ■ Fattouche

La classique salade libanaise de crudités

#### ■ Chankliche

Salade de fromage de chèvre parfumé au thym

### Tartares de viande <sup>18</sup>

#### ■ Kebbé Nayé

Tartare de boeuf au blé concassé

### Spécialités <sup>23</sup>

#### ■ Hommos à la Truffe

Purée de pois chiches à la truffe

#### ■ Crevettes Croquantes

Crevettes panées et sauce tartare

#### ■ Labneh Bel Makdouss

Aubergine, fromage, poivron aux noix et à la menthe

#### ■ Bassalieh

Viande d'agneau avec oignons poêlées aux épices

### Plats

#### ■ Grillade Assanabel

Trio de brochettes agneau, poulet, kafta

35

#### ■ Chawarma Lahmeh

Lamelles de filet de bœuf marinées

35

#### ■ Agneau Confit

aux épices douces, riz oriental

33

### Mezzehs Chauds <sup>14</sup>

#### ■ Soujouk

Saucisses de boeuf épicées au citron

#### ■ Sawdet Djaj

Foie de volaille sauté au citron et à l'ail

#### ■ Sambousek Jebneh

Beignets farcis au fromage

#### ■ Falafel

Beignets de fèves et pois chiches aux épices

#### ■ Kebbeh Krass

Blé concassé, farce de bœuf juteuse

#### ■ Fatayer

Chaussons d'épinards au thym rouge

#### ■ Rekak

Feuilletés croustillants au fromage fondant

#### ■ Patata Hara

Pomme de terre croustillantes sautées

### Incontournables chauds <sup>16</sup>

#### ■ Hommos Lahmeh

Crème de pois chiches enveloppée de viande

#### ■ Fatteh Assanabel

Viande, d'aubergines, de pain et de yaourt

#### ■ Arayess

Pain farci à la viande épicée grillée

#### ■ Lahem Méchoui

Brochettes d'agneau parfumées

32

#### ■ Chich Taouk

Brochettes de poulet marinées au citron

30

#### ■ Gambas dorées

46

# BOISSONS & DESSERTS

# Apéritifs

■	<b>Arak (4cl)</b>	8.5
■	<b>Kir Maison (17cl)</b>	9
■	<b>Ricard ou Pastis</b>	8
■	<b>Banyuls ou Porto</b>	9
■	<b>Martini (17cl)</b>	9
■	<b>Arak Double (10cl)</b>	13
■	<b>Kir Royal (17cl)</b>	14
■	<b>Whisky (4cl)</b>	12
■	<b>Gin Tonic (25cl)</b>	14
■	<b>Martini Gin Tonic (25cl)</b>	15
■	<b>Vodka Verre (14cl)</b>	15

# Boissons Fraîches

- **Jus de Fruit** (33cl) 5.5
- **Perrier** (33cl) 6
- **Evian** (100cl) 8
- **Soda** (25cl) 6

Coca-Cola, Ice Tea, Orangina, Seven Up

- **Ayran** (33cl) 7

# *Les Champagnes*

■	Coupe (17cl)	14
■	Moët & Chandon (75cl)	110
■	Haton Noble (75cl)	99
■	Haton Blanc de Blancs (75cl)	179

# *Les Cocktails*

- **Cocktail** (33cl) 13  
Mojito, Gin Fizz, Piña Colada, Américano
- **Mocktail** (33cl) 10  
Virgin Mojito Limonade Fraîche  
Virgin Piña Colada Fruits frais

# *Bières* (Heineken, Almaza, 1664) 9

# Digestifs

■ Boukha (4cl)	11
■ Calvados (4cl)	11
■ Armagnac/ Cognac (4cl)	11
■ Rhum (4cl)	11
■ Nectar de Kefraya (4cl)	12

Liqueur de raisin blanc vieilli en fûts de chêne.

# Boissons Chaudes<sup>4</sup>

- Café (Expresso, Libanais, Blanc)
- Thé (Nature, Menthe, Pignons 5 Verveine)

# Desserts 11

- Mouhalabieh
- Glaces Libanaises
- Baklawa Mixte
- Karabige
- Halawa Bel Jebn 
- Osmali 
- Fruit de Saison 25