

♦ 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 ^s

55 par personne

A LA CARTE - 14 FÉVRIER 2026

Mezzehs Froids 14

- 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 18

- Kebbé Nayé
Tartare de boeuf au blé concassé

Spécialités 23

- 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

Mezzehs Chauds 14

- 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
- Kebbèh 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 16

- Hommos Lahmeh
Crème de pois chiches enveloppée de viande
- Fattèh Assanabel
Viande, d'aubergines, de pain et de yaourt
- Arayess
Pain farci à la viande épicée grillée

Plats

- Grillade Assanabel 35
Trio de brochettes agneau, poulet, kafta
- Chawarma Lahmeh 35
Lamelles de filet de bœuf marinées
- Agneau Confit 33
aux épices douces, riz oriental

- Lahem Méchoui 32
Brochettes d'agneau parfumées
- Chich Taouk 30
Brochettes de poulet marinées au citron
- Gambas dorées 46

BOISSONS & DESSERTS

Apéritifs

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

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

Desserts 11

- Mouhalabieh
- Glaces Libanaises
- Baklawas Mixtes
- Karabige
- Halawa Bel Jebné
- Osmalié
- Fruit de Saison 25