

FORMULES

SANDWICH & BOISSON 15.-

Eau ou Soft

PLATEAU SANDWICH 19.-

Sandwich, houmous, taboulé, baba ganoush

PLATEAU SANDWICH & BOISSON 21.-

Eau ou Soft

SANDWICH, BATTATA & BOISSON 19.-

Eau ou Soft

SANDWICHES

SANDWICH SHAWARMA LAHMÉ 13.-

Émincé maison de viande d'agneau marinée rôtie à la broche, persil, oignon, tomate et sauce tarator

SANDWICH SHAWARMA DJEJ 13.-

Émincé maison de viande de poulet marinée rôtie à la broche, salade, cornichon et sauce à l'ail

SANDWICH CHICHE TAOUK 13.-

Brochette de blancs de poulet grillés, marinés au citron, sept épices libanaises et sauce à l'ail

SANDWICH KELLEGE BEL JEBNÉ 11.-

Fromage halloumi, tomates fraîches

SANDWICH FALAFEL 12.-

Beignets de fèves, pois chiches et épices, avec cornichons et sauce tarator

SANDWICH KEFTA 13.-

Brochette de viande hachée grillée, assaisonnée avec persil et oignon

MEZZÉS FROIDS

HOUMOUS 9.- FATTOUCHE 6.50-

Purée de pois chiches à la crème de sésame, citron et filet d'huile d'olive

Salade de crudités fraîches, croûtons de pains libanais sautés et légèrement aillés, sumac

TABOULÉ 9.- LABNÉ 8.-

Persil, tomates, blé concassé, oignons, menthe fraîche, huile d'olive et jus de citron

Fromage blanc salé, tomate, concombre, menthe et filet d'huile d'olive

BABA GANOUSH 9.- CHANKLICH 8.-

Caviar d'aubergines, crème de sésame, jus de citron et huile d'olive

Fromage de brebis, tomates, oignons, persil, épices, thym sauvage et huile d'olive

WARAK ÉNAB 9.- MOUSSAKA 9.-

Feuilles de vigne farcies de riz, tomates et persil à l'huile d'olive

Aubergines au four cuisinées à l'ail, oignons, tomates et pois chiches

MEZZÉS CHAUDS

FALAFEL 3.- FATAYER 3.-

Beignet croquant de fèves, pois chiches et épices

Chausson aux épinards acidulés et pignons de pin

SAMBOUSSEK 3.50- RIKAKAT 3.-

BEL LAHMÉ

Chausson à la viande et pignons de pin

BEL JEBNÉ

Mini rouleau croustillant au fromage de lait de vache, chèvre et brebis

SAMBOUSSEK 3.- KEBBÉ MEHLIÉ 3.50-

BEL JEBNÉ

Chausson au fromage de lait de vache, de chèvre et de brebis

Beignet croquant de bœuf et d'agneau hachés, au blé concassé et pignons de pin

BATTATA HARRA 6.-

Pommes de terre épicées, coriandre et piment

SACHET DE PAIN LIBANAIS 5.-

Le pain libanais est un pain sans levure se desséchant rapidement au contact de l'oxygène, raison pour laquelle il vous est servi en sachet.

PLATEAUX & GRILLADES

VARIÉ 23.-

Houmous, baba ganoush, taboulé, warak é nab, fatayer, kebbé et samboussek bel lahmé

VÉGÉTARIEN 19.-

Houmous, baba ganoush, taboulé, falafel, samboussek bel jebné

CHICHE TAOUK 23.-

Brochette de blancs de poulet marinés au citron et aux épices, sauce à l'ail, accompagnée de houmous, baba ganoush, taboulé

KEFTA 23.-

Brochette de viande hachée grillée, sauce tarator, accompagnée de houmous, baba ganoush, taboulé

SHAWARMA LAHMÉ 23.-

Émincé maison de viande d'agneau marinée rôtie à la broche, accompagné de houmous, baba ganoush, taboulé

SHAWARMA DJEJ 23.-

Émincé maison de viande de poulet marinée rôtie à la broche, accompagné de houmous, baba ganoush, taboulé

SHAWARMA MIXTE 23.-

Émincé maison de viande d'agneau et de poulet marinée rôtie à la broche, accompagné de houmous, baba ganoush, taboulé

DESSERTS

BAKLAVAS 2 PC. 5.50-

Pâtisseries fourrées aux amandes, pistaches ou pignons de pin

6 PC. 15.-

10 PC. 22.-

MOUHALLABIÉ 6.-

Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger, servi avec du sirop de sucre

MAFROUKÉ 6.-

Sablé d'amande et pistache garni de crème achta à la fleur d'oranger

OSMALIEH 6.-

Millefeuille croustillant de cheveux d'anges à la crème achta et pistache

