

## 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

**KEBBÉ MEHLIÉ**

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

