

# MEZZES FROIDS

## Houmous 9 €

Mousse de pois chiche à la crème de sésame  
*Chickpea hummus with sesame cream*

## Moutabal 9 €

Caviar d'aubergine à la crème de sésame  
*Roasted eggplant caviar with sesame cream*

## Taboulé libanais 11 €

Persil haché, menthe, cébette, tomate, boulgour, citron et huile d'olive  
*Lebanese tabbouleh - chopped parsley, mint, spring onions, tomatoes, bulgur, lemon and olive oil*

## Salade Fattouche 11 €

Salade, concombre, poivrons, cébette, tomates et pain libanais croustillant  
*Salad, cucumbers, peppers, spring onions, tomatoes and crispy lebanese bread*

## Labné maison 9 €

Crème de yahourt à l'huile d'olive, zaatar et olives Kalamata  
*Yugurt cream with olive oil, zaatar and Kalamata olives*

## Moussaka veggie 10 €

Mijoté d'aubergines et pois chiche  
*Vegetarian moussaka - simmered eggplants and chickpeas*

## Feuilles de vigne 9 €

Farcies au riz, citron et huile d'olive (4 pieces)  
*Vine leaves stuffed with rice, lemon and olive oil (4 pieces)*

# MEZZES CHAUDS

## Falafels 9 €

Beignets croustillants de pois chiche et sésame  
*Deep fried chickpea and sesame balls*

## Samboussek fromage 9 €

Chaussons de feta à la sésame noire  
*Fried pastry feta cheese and black sesame*

## Kebbé pignons 11 €

Boulettes de boulgour au boeuf, mélasse de grenade et pignons de pin  
*Bulgur wheat balls with spiced beef, pine nuts and pomegranate molasse*

## Arayes kafta 12 €

Pains libanais garnis de kafta et melasse de grenades  
*Lebanese breads stuffed with kafta and pomegranate molasses*

## Arayes haloumi 12 €

Pains libanais garnis de fromage haloumi et fines herbes  
*Lebanese breads stuffed with haloumi cheese and fresh herbs*

# PLATS

## Brochettes Taouk \* 22 €

Suprême de poulet mariné et grillé  
*Taouk skewers - grilled marinated chicken breast*

## Brochettes Kafta \* 23 €

Viande d'agneau et de boeuf grillée aux épices  
*Kafta skewers - grilled minced beef and lamb with 7 spices*

## Côtelettes d'agneau \* 24 €

Au thym frais, grillées « minute »  
*Grilled lam chop with fresh thym*

- \* Pour accompagner : au choix Batata Harra à l'ail et à la coriandre ou Riz à la libanaise
- \* *To accompany: to chose garlic and coriander Batata Harra or Lebanese style rice*

## Formule dégustation 25 €

Sélection de mezzes accompagnés de la brochette de votre choix (Taouk ou Kafta) ou du Poisson du jour  
Houmous - Taboule - Moutabal - Falafels - Moussaka  
*Choice of skewer (Taouk or Kafta) or Fish of the day accompanying a selection of mezze:*  
*Houmous - Taboule - Moutabal - Falafels - Moussaka*

## Demandez notre plat du jour

*Don't hesitate to ask for our daily special*

# BOISSONS & PATISSERIES LIBANAISES

## Citronnade libanaise 6 €

À l'eau de fleur d'oranger  
*Lebanese lemonade with orange blossom water*

## Jallab 6 €

Sirop de dattes à l'eau de rose et pignons de pin  
*Date syrup and rose water with pine nuts*

## Baklawa rolls 9 €

Feuilletés aoux noix, pistache et cajou  
*Walnut, pistachio and cashew puff pastry*

## Mouhallabié 8 €

À l'eau de fleur d'oranger et à la pistache  
*Milk custard with orange blossom water and pistachio and orange blossom water, pistachio ice cream*

## Cheese cake maison 9 €

À la vanille et au zest de citron vert, glaçage framboise  
*Vanilla and lime zest, raspberry frosting*