

## LES BEIGNETS

*Déguster par petites bouchées en donnant le temps aux papilles de jouir de toute la palette des saveurs!*

FALAFEL	6,00 €
2 boulettes végétariennes aux fèves et pois chiches	
FATAYER SABANAKH	5,00 €
2 chaussons aux épinards	
RKHAKAT JIBNEH	5,00 €
2 feuilletés farcis de fromage, d'origan et de thym	
SAMBOUSSIK POULET	5,00 €
2 chaussons farcis de poulet.	
SAMBOUSSIK LAHMEH	5,00 €
2 chaussons farcis de viande et pignons de pin	
KEBBEH MEKLIEH	5,00 €
2 boulettes de viande au blé concassé farcies à la viande et aux pignons	
KEBBEH SAMAK	6,50 €
2 boulettes farcies de poisson et de crevettes grises, d'oignon rouge et de safran	

## LES VÉGÉTARIENS

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	15,00 €
5 mezzés : Moutabal, Hommos, Tabouleh, Courgettes, Kellaj Halloumi	
ASSIETTE VEGAN	16,00 €
5 mezzés : Moutabal, Hommos, Fattouche, Falafel, Loubia	

## LES VIANDES

*Variés et délicieux, sains et populaires, la cuisine libanaise n'en finit pas de susciter des ardeurs gustatives fortes!*

ASSIETTE LES VIGNES DU LIBAN	17,00 €
------------------------------	---------

4 mezzés : Hommos, Labneh, Fattouche, Courgettes 1 grillade : Chich Taouk

ASSIETTE LES VIGNES DU CHEF 16,00 €

4 mezzés : Tabouleh, Loubia, Moutabal, Courgettes

ASSIETTE DU BOUCHER 17,00 €

3 mezzés : hommos, loubia, riz 1 grillade : boeuf

ASSIETE DE CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉ 20,00 €

Servies avec loubia byzeit et riz.

ASSIETTE DE GRILLADES 2 BROCHETTES 18,00 €

2 brochettes servies avec salade sauce vinaigrette et pomme de terre au four Chich Taouk\* et brochette de boeuf\*

ASSIETE DE GRILLADES 3 BROCHETTES 21,00 €

3 brochettes servies avec salade fattouche et riz Chich Taouk\*, brochette de boeuf et Kafta\* \* Chich Taouk : blanc de poulet mariné aux épices Libanaise et sa crème d'ail \* Brochette de boeuf : viande de bœuf marinée aux épices Libanaise \* Kafta : viande de bœuf haché et mélangé avec persil et oignons

ASSIETTE VILLAGEOISE 17,00 €

5 Mezzés: Hnde, batata hara, courgettes, ailes de poulet, hommos

## LES POISSONS

SOLE POELÉE 28,00 €

sauce au beurre, aneth, pommes au four

ESPADON GRILLÉ 27,00 €

sauce à l'ail, citron, huile d'olive, thym riz vermicelle, salade

GAMBAS GRILLÉES 26,00 €

sauce tomate, ail, câpres, coriandre riz vermicelle, salade.

FILET DE BAR POËLÉ FRAIS 25,00 €

Mariné aux épices maison, huile de sésame riz vermicelle, salade.

FRUITS DE MER SAUCE TOMATEE 15,00 €

## LES DESSERTS

KANAFE	7,00 €
Gâteau au fromage libanais, servi chaud, semoules et fleur d'oranger .	
NAMMOURA	5,00 €
Semoule, amandes et noix de coco.	
BALOURIÉE	6,00 €
Pâtes vermicelles farcies avec des pistaches à la fleur d'oranger et au sirop de roses.	
MOHALABIA	5,00 €
Flanc de lait à la fleur d'oranger et au sirop de rose	