



Assiettes Mezzés

✔ DÉGUSTATION DU LIBAN EN 6 VARIÉTÉS Hommos, moutabal, taboulé, fatayer, falafel et loubié bel zeit	17,50
DÉGUSTATION GOURMANDE EN 8 VARIÉTÉS Hommos, moutabal, taboulé, kebbé, safiha agneau, fatayer, falafel, loubié bel zeit	19,50
✔ LA VEGGY EN 8 VARIÉTÉS Hommos, moutabal, taboulé, warak enab (2 pièces), fatayer, falafel, loubié bel zeit, samboussek fromage	19,50

Assiettes Chawarmas

CHAWARMA VIANDE, hommos et taboulé Émincé de boeuf et d'agneau mariné et rôti à la broche	21,50
CHAWARMA POULET, moutabal et taboulé Émincé de poulet mariné et rôti à la broche	21,50
CHAWARMA MIXTE, hommos et taboulé Émincé de poulet, de boeuf et d'agneau mariné et rôti à la broche	23,90

Plats & Grillades

KEBBÉ AU FOUR, fattouche, hommos ou tzaziki Boeuf et agneau pilés, mêlés au boughour, pignon de pin	21,50
DUO BROCHETTES D'AGNEAU, fattouche et moutabal Mariné aux épices, zaatar, sauce tarator	21,50
DUO BROCHETTES KAFTA, fattouche et hommos Agneau haché persillé, sauce tarator	21,50
DUO BROCHETTES KAFTA « KHACHKHACH », fattouche et hommos Agneau haché persillé, samaké harra, pignon de pin	22,90
DUO CHICH TAOUK, fattouche et moutabal Poulet mariné au citron et sumac, crème d'ail	21,50
TRIO DE GRILLADES, taboulé et hommos Agneau, kafta et taouk, sauce tarator, crème d'ail	23,90
DEMI-POULET, fattouche et hommos Grillé aux herbes	23,90
CÔTELETTES D'AGNEAU, taboulé et moutabal Grillées au zaatar	23,90

Mezzés à partager

Mezzés froids

✔ TABOULÉ Salade de persil, boughour, tomate, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olive	7,90
✔ HOMMOS Purée de pois chiches, crème de sésame, jus de citron, huile d'olive	7,50
✔ HOMMOS « BEYROUTI » Purée de pois chiches au paprika, piment, jus de citron, huile d'olive	8,50
✔ MOUTABAL Caviar d'aubergine, crème de sésame, jus de citron, huile d'olive	7,50
✔ WARAK ENAB Feuilles de vigne farcies de riz, tomate, persil, menthe, huile d'olive	7,50
✔ MOUSSAKA Aubergine cuisinée au four à la sauce tomate et aux pois chiches	7,50
✔ CHANKLICHE Fromage de vache épicié, parfumé au thym, tomate, oignon	7,50
✔ SALADE DU MOINE Aubergine grillée, grenade, poivron, persil, huile d'olive	7,50
✔ SAMAKÉ HARRA Poivron rouge, piment vert, amande, pignon de pin, coriandre, ail, oignon, cuisinés à la tomate	7,50
✔ LABAN « TZATZIKI » Yaourt frais, concombre, menthe	7,90
✔ FATTOUCHE DU MARCHÉ Salade, crudités, sumac, pain libanais frit, jus de citron, huile d'olive	7,50
✔ LABNÉ AU ZAATAR Fromage blanc au lait de vache, huile d'olive	7,50
✔ LOUBIÉ BEL ZEIT Haricot plat, ail, oignon, cuisinés à la tomate, huile d'olive	7,50

Mezzés chauds

✔ HOMMOS « BALILA » Salade de pois chiches chauds, cumin, huile d'olive	8,50
HOMMOS « CHAWARMA » Purée de pois chiches, bœuf et agneau finement tranchés aux épices	9,90
HOMMOS « LAHMÉ » Purée de pois chiches, dés d'agneau mariné aux épices et sumac, pignon de pin	9,90
✔ BATATA HARRA Pommes de terre sautées à l'ail et aux épices	7,90
✔ HALLOUMI GRILLÉ Fromage de lait de vache au zaatar, huile d'olive	9,50
SOUJOUK Petites saucisses de boeuf épicées, mélasse de grenade, jus de citron	8,50
MAKANEK Petites saucisses de boeuf et d'agneau épicées, coriandre, jus de citron	8,50

PIZZETTA LIBANAISE

avec son bouquet de légumes

✔ MANAKICHE ZAATAR Thym, sésame, sumac, huile d'olive	8,90
✔ MANAKICHE AUX 2 FROMAGES Halloumi, fromage de vache, sésame noir	8,90
LAHM BI AJIN Agneau haché, légèrement épicé, tomate, oignon, pignon de pin	8,90
✔ KELLEGE HALLOUMI Pain libanais grillé, fromage de vache, tomate, menthe	8,90
ARAYESS KAFTA Pain libanais grillé, agneau haché persillé	8,90

FINGER FOOD (2 pièces)

✔ FATAYER Risolles aux épinards acidulés, pignon de pin	3,90
SAFIHA Mini pizzettas à l'agneau haché, légèrement épicé, tomate, oignon, pignon de pin	3,90
✔ RIKAKAT Rouleaux croustillants de fromage de vache aux herbes	3,90
✔ SAMBOUSSEK FROMAGE Triangles de fromage de vache aux herbes	3,90
SAMBOUSSEK VIANDE Chaussons de boeuf et d'agneau hachés, épices, pignon de pin	3,90
KEBBÉ Croquants de boeuf et d'agneau, boughour, pignon de pin	3,90
✔ FALAFEL Croquants de pois chiches, fève, céleri, épices, sauce tarator	3,90

Tartare Libanais avec son bouquet de légumes

KEBBÉ NAYÉ Agneau au boughour, oignon, huile d'olive	11,90
KAFTA NAYÉ Agneau, persil, oignon	11,90
HABRA NAYÉ Agneau pilé et onctueux, ail	11,90
FTILÉ NAYÉ Agneau en dés, oignon, épices d'Orient	11,90

Accompagnement

RIZ AUX VERMICELLES	6,90
RIZ PARFUMÉ AU THYM	6,90
FRITES	6,90
BATATA HARRA	6,90

FORMULES MIDI

de 11h30 à 15h00 du lundi au vendredi - hors jours fériés (offre non cumulable)

Express 15,90

PLAT + BOISSON

Assiette Découverte (6 mezzés selon l'humeur du Chef)
ou Chawarma (poulet ou viande), fattouche
Evian ou Badoit 50 CL ou soda 33 CL ou 1 verre de vin libanais

Express Gourmande 19,90

PLAT + DESSERT + BOISSON

Assiette Découverte (6 mezzés selon l'humeur du Chef)
ou Chawarma (poulet ou viande), fattouche
Mouhallabié ou mafrouké ou aich al sarail
Evian ou Badoit 50 CL ou soda 33 CL ou 1 verre de vin libanais

Menu enfant 7j/7 10,90

PLAT + DESSERT + BOISSON

Roll chawarma (poulet, viande) ou falafel, frites ou salade
2 boules de glace chocolat et fraise
Tropico ou Coca-Cola ou Fanta ou Sprite 33 CL

Cocktails 11,00

- BYBLOS VERDE Gin, jus de citron vert, aloe vera, sirop de basilic
- LE CEDRE ROUGE Vodka, cointreau, liqueur de grenade, sirop de piment
- LA NOURA COLADA Rhum, mangue, lait de coco, citron vert
- TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange, filet de grenadine
- MOJITO Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse
- DRY & DRY Mariage de gin et martini bianco, saveur à la rose

Cocktails sans alcool 9,00

- L'ORIENTAL Sirop de rose, ananas, cranberry, citron, sucre de canne
- VIRGIN MOJITO Sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse
- PINK BEIRUT Jus de grenade, citron pressé, eau de rose, sprite, menthe fraîche
- DATTES FIZZ Dattes parfumées à l'encens réhaussées de sprite servies avec pignons de pin, amandes, pistaches
- VIRGIN NOURA COLADA Mangue, lait de coco, citron vert
- FRESH BEIRUT Limonade maison parfumée au sirop de rose

APÉRITIFS

ARAK ARÔME ANISÉ 3 CL	6,90
ARAK KEFRAYA 35 CL	54,00
ARAK KSARA 35 CL	44,00
RICARD 3 CL	7,50
PORTO TAWNY OFFLEY 6 CL rouge, blanc	7,50
CAMPARI 6 CL	7,50
LILLET 6 CL rouge, blanc	7,00
KIR VIN BLANC 12 CL	9,50
KIR ROYAL 12 CL	11,50
CLAN CAMPBELL 4 CL blended scotch whisky	8,50
JAMESON SELECT RÉSERVE 4 CL whiskey irlandais	9,50
RED LABEL 4 CL	9,50
CHIVAS 4 CL	11,00
VODKA ABSOLUT 4 CL	8,50
GIN BEEFEATER 4 CL	8,50
ACCOMPAGNEMENT SOFT	2,90

BIÈRES

1664 25 CL	5,50
ALMAZA 33 CL	5,90
BEIRUT BEER 33 CL	5,90

DIGESTIFS

NECTAR DE KEFRAYA 4 CL	6,90
GET 27 4 CL	6,90
COGNAC 4CL	7,90
ARMAGNAC 4 CL	7,90

Douceurs d'Orient

BAKLAWA (4 pièces)	7,50
Pâtisseries dorées à l'amande, pistache, pignon de pin	
KNÉFÉ AU FROMAGE	8,50
Fondant de fromage aux cheveux d'ange moulus, dorés au four et son sirop à la fleur d'oranger, servi chaud	supplément boule crème de lait 2,90
MOUHALLABIÉ	7,90
Flan au lait à la fleur d'oranger, pistache, amande, pignon de pin, eau de rose	
HALAWA BEL JEBNÉ (2 pièces)	7,50
Rouleaux de fromage à la crème de lait, pistache, sirop de fleur d'oranger	
KARABIGE (4 pièces)	7,90
Petits fours sablés à la pistache, crème meringuée à la fleur d'oranger, eau de rose	
OSMALLIÉ	7,90
Cheveux d'ange croustillants à la crème de lait, pistache, sirop de fleur d'oranger	
AICH AL SARAIL	7,90
Génoise à la crème de lait, pistache, sirop de fleur d'oranger, eau de rose	
KATAYEF ACHTA (3 pièces)	8,50
Petites crêpes à la crème de lait, sirop de fleur d'oranger, pétales de rose confits	
MAFROUKÉ	7,90
Cheveux d'ange moulus à la crème de lait, pistache, sirop de fleur d'oranger	
GLACES MAISON NOURA	2 boules 6,00 3 boules 9,00
Saveurs orientales	
Rose - crème de lait - pistache - fleur d'oranger - datte - figue - amande	
Parfums classiques	
Chocolat - vanille - citron - fraise - abricot	

Tous nos desserts à la crème de lait et/ou au fromage sont préparés à base de lait de vache.

Café ou thé gourmand 10,90

- 1 café ou thé à la menthe, 1 baklawa,
- 1 verrine de mouhallabié, 1 boule de glace à la rose ou à la crème de lait

Vins & Champagnes

Cave Libanaise

ROUGE, ROSÉ OU BLANC	16 CL	
VIN AU VERRE sélection Noura	7,90	
ROUGE	37,5 CL	75 CL
CHÂTEAU HÉRITAGE, PLAISIR DU VIN fruité et boisé	16,00	28,00
CHÂTEAU ST THOMAS, LES GOURMETS fruité	19,00	34,00
CHÂTEAU KSARA, RÉSERVES DU COUVENT boisé et vanillé	19,00	34,00
CHÂTEAU KEFRAYA, LES BRETÈCHES fruité et tanins ronds	19,00	34,00
CHÂTEAU HÉRITAGE 2014 fruité et boisé		52,00
ROSÉ		
CHÂTEAU ST THOMAS, LES GOURMETS épicé et frais	16,00	28,00
CHÂTEAU KSARA, ROSÉ SUNSET poivré et vif	19,00	34,00
BLANC		
CHÂTEAU ST THOMAS, LES GOURMETS BLANC arômes floraux	16,00	28,00
CHÂTEAU KSARA, BLANC DE BLANCS arômes floraux	19,00	34,00

Cave Française

ROUGE	16 CL	
VIN AU VERRE Bordeaux ou Brouilly	7,90	
ROUGE	16 CL	75 CL
BORDEAUX HAUT MÉDOC AOC VICTORIA fruit rouge	7,90	28,00
BROUILLY AOC RÉSERVE DE BEAUVOISIE fruité		29,00
ROSÉ		
CÔTES DE PROVENCE AOP CÔTÉ PRESQU'ÎLE, MINUTY	7,50	38,00
BLANC		
SANCERRE LES BROUX sec avec une note d'agrumes	7,50	38,00
Champagne		
EPC PERMANENT BLANC DE NOIRS BRUT	12 CL	75 CL
PERRIER JOUËT GRAND BRUT	12,00	78,00
PERRIER JOUËT BLASON ROSÉ		95,00
		110,00

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	3,00	THÉ À LA MENTHE	5,50
DÉCAFÉINÉ	3,00	THÉ À LA MENTHE AVEC PIGNONS	5,90
CAFÉ NOISETTE	3,50	INFUSION	4,50
DOUBLE EXPRESSO	5,80	Verveine, tilleul, camomille	
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	5,80	CHOCOLAT CHAUD	4,90
CAFÉ CRÈME	4,90	LAIT 20 CL	2,90
CAPPUCCINO	5,50	Froid ou chaud	

SOFTS

LABAN AYRAN 25 CL	6,50	COCA-COLA 33 CL	4,90
Boisson lactée à base de yaourt, menthe		Red, Light, Zero, Cherry	
JUS DE FRUIT À BASE DE CONCENTRÉ 20 CL	6,50	PERRIER, FANTA ou SPRITE 33 CL	4,90
Orange, pomme, ananas, tomate		FUZE TEA 25 CL	4,90
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ 18 CL	6,90	SCHWEPES 25 CL	4,90
CITRON FRAIS PRESSÉ 18 CL	6,90	SUPPLÉMENT SIROP	1,00
CITRONNADE MAISON 20 CL	6,90	Menthe, grenadine	
SIROP DE DATTE AUX PIGNONS 20 CL	6,90	EVIAN OU BADOIT 50 CL	5,90
SIROP DE ROSE 20 CL	6,90	EVIAN OU BADOIT 1 L	6,90