

NOURA

GOURMET LIBANAIS

Assiettes Mezzés

DEGUSTATION DU LIBAN EN 6 VARIÉTÉS Hommos, moutabal, taboulé, fatayer, falafel, loubié bei zeit	16,50
DEGUSTATION DU LIBAN EN 8 VARIÉTÉS Hommos, moutabal, taboulé, kebbé, safiha agneau, fatayer, falafel, loubié bei zeit	18,50
LA VEGGY EN EN 8 VARIÉTÉS Hommos, moutabal, taboulé, warak enab (2pièces), fatayer, falafel, loubié bei zeit, samboussek fromage	18,50

Plats & Grillades

CHAWARMA MIXTE, hommos et taboulé Émincé de poulet, de bœuf et d'agneau mariné et rôti à la broche	19,90
KEBBÉ AU FOUR, salade orientale et hommos Bœuf et agneau pilés, mêlés au boulghour, pignon de pain	19,50
TRIO DE GRILLADES, hommos et taboulé Agneau, kafta et chich taouk, sauce tarator, crème d'ail	21,50
CÔTELETTES D'AGNEAU , moutabal et taboulé Grillées au Zaatar	21,50

Nos Mezzés Chauds (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
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, boulghour, pignon de pin	3,90
RIKAKAT FROMAGE Rouleaux croustillants de fromage de vache aux herbes	3,90
FALAFEL Croquants de pois chiches, fève, céleri, épices, sauce tarator	3,90

Nos Mezzés Froids

TABOULÉ Salade de persil, boulghour, tomate, oignon, jus de citron, huile d'olive	7,90
HOMMOS Purée de pois chiches, crème de sésame, jus de citron, huile d'olive	7,90
MOUTABAL Caviar d'aubergine, crème de sésame, jus de citron, huile d'olive	7,90
WARAK ENAB Feuilles de vigne farcies de riz, tomate, menthe, huile d'olive	7,90
LOUBIÉ BEL ZEIT Haricots plats, ail, oignon, cuisinés à la tomate, huile d'olive	7,90
MOUSSAKA Aubergine cuisinée au four à la sauce tomate et aux pois chiches	7,90
CHANKLICHE Fromage de vache épicé, parfumé au thym, tomate, oignon	7,90
LABNÉ Fromage de vache nature ou relevé d'une touche d'ail ou de thym	7,90
SAMAKÉ HARRA Poivron rouge, piment vert, amande, pignon de pin, coriandre, ail, oignon, cuisinés à la tomate	7,90
MOUJADDARA Purée de lentilles aux saveurs orientales, riz, oignon frit	7,90
FATTOUCHE DU MARCHÉ Salade, crudités, sumac, pain libanais frit, jus de citron, huile d'olive	7,90

Toutes nos recettes sont élaborées à partir de produits frais et de qualité par nos Chefs de la Maison Noura

Douceurs d'Orient

BAKLAWA (4 pièces) Pâtisseries dorées à l'amande, pistache, pignon de pin	7,50
KNÉFÉ AU FROMAGE (servi chaud) Fondant de fromage aux cheveux d'ange moulus, dorés au four, sirop à la fleur d'oranger	8,50
MOUHALLABIÉ Flan au lait à la fleur d'oranger, pistache, amande, pignon de pin, eau de rose	7,90
HALAWA BEL JEBNÉ (2 pièces) Rouleaux de fromage à la crème de lait, pistache, sirop de fleur d'oranger	7,50
KARABIGE (4 pièces) Petits fours sablés à la pistache, crème meringuée à la fleur d'oranger, eau de rose	7,90
AICH AL SARAIL Génoise à la crème de lait, pistache, sirop de fleur d'oranger, eau de rose	7,90
OSMALLIÉ Cheveux d'ange croustillants à la crème de lait, pistache, sirop de fleur d'oranger	7,90
AICH AL SARAIL Génoise à la crème de lait, pistache, sirop de fleur d'oranger, eau de rose	7,90
KATAYEF ACHTA (3 pièces) Petites crêpes à la crème de lait, sirop de fleur d'oranger, pétales de rose confits	8,50
MAFROUKÉ Cheveux d'ange moulus à la crème de lait, pistache, sirop de fleur d'oranger	7,90

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud	4,90
Café crème	4,90
Espresso / Décaféiné	2,90
Double Espresso	5,80
Café blanc	3,90
Thé nature, lait ou citron	4,50
Thé à la menthe	4,90
Infusion	3,90
Thé à la menthe, pignon de pin	5,50

SIROPS

Citronnade Maison 25cl	5,50
Laban Ayran 33cl	5,50
Sirop «Jellab» 25cl	4,90
Sirop de rose 25cl	4,90

SOFTS

Evian 50cl	5,90
Badoit 50cl	5,90
Coca-Cola 33cl	3,90
Coca-Cola Zéro 33cl	3,90
Fanta 33cl	3,90
Sprite 33cl	3,90
Fuze Tea pêche 25cl	3,90

BIÈRES

Beirut Beer 33cl	6,00
Almaza 33 cl	6,00
1664 25cl	6,00
Arak libanais 3cl	6,50

VINS ROUGES (37,5CL)

Château Héritage, Plaisir du Vin	16,00
Les Bretèches, Kefraya	19,00

VINS ROSÉS (37,5CL)

Les Gourmets, Saint-Thomas	16,00
Sunset, Château Ksara	19,00

VINS BLANCS (37,5CL)

Les Gourmets, Saint-Thomas	16,00
Château Ksara	19,00

VINS LIBANAIS AU VERRE (18cl)

Blanc, rouge ou rosé	6,50
----------------------	------

CHAMPAGNE (12cl)

EPC, Blanc de Blanc, Brut	12,00
---------------------------	-------

Café ou thé gourmand 8,00

Thé à la menthe ou café espresso, 3 pièces de baklawa