

LES DÉLICES SUCRÉS

| | |
|---|----|
| ASSORTIMENT DE BAKLAVAS (6 PIÈCES)* | 12 |
| Pâtisseries dorées aux amandes, pistaches & pignons de pin | |
| SALADE DE FRUITS DE SAISON* | 12 |
| | |
| MOUHALABIÉ A LA FLEUR D'ORANGER* | 12 |
| Flan libanais & pistaches | |
| HALAWA BIL JEBNEH | 11 |
| Fromage roulé à la crème de lait, sirop de fleur d'oranger & pétales de rose | |
| ATAYEF AUX FRUITS | 12 |
| Mini crêpes de crème de lait aux amandes caramélisées | |
| KNÉFÉ AU FROMAGE | 11 |
| Fromage fondant & cheveux d'ange moulus dorés au four | |
| KARABIGES PISTACHE* | 11 |
| Sablés aux pistaches & crème nataf | |
| GLACES « MAISON NOURA » (3 boules) | 12 |
| Servies sur leurs nids de cheveux d'ange | |
| Parfums au choix : Rose, Crème de lait, Fleur d'oranger, Datte Amande, Figue, Gingembre, Chocolat, Pistache, Fraise | |

CAFÉS & INFUSIONS

| | | | |
|-------------------------|---|--------------------------------------|---|
| CAFÉ / DÉCAFÉINÉ | 6 | EN DOUBLE | 8 |
| CAFÉ CRÈME | 8 | CAFÉ LIBANAIS | 8 |
| CAFÉ BLANC | 8 | INFUSION | 8 |
| Eau de fleur d'oranger | | Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille | |

THÉS SÉLECTION MARIAGE FRÈRES 7

Thé Darjeeling, Rouge Métis Fleuri, Marco Polo
Thé Vert, Thé Vert Menthe

DIGESTIFS 4CL

| | | | |
|-------------------------------|----|---------------------------|----|
| NECTAR DE KEFRAYA | 12 | COGNAC AUGIER VSOP | 15 |
| GET 27 | 14 | COGNAC HENNESSY XO | 17 |
| VIEILLE PRUNE OU POIRE | 15 | BAS ARMAGNAC | 15 |

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT 16€
COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ 19€

COCKTAILS CLASSIQUES 17€

BYBLOS VERDE Gin, Jus de citron vert, Aloe vera, Sirop de basilic
LE CÈDRE ROUGE Vodka, Cointreau, Liqueur de grenade, Sirop de piment
LA MAISON NOURA Rhum, Thé noir, Gingembre, Piment, Jus de citron vert
MOJITO Rhum, Sucre de canne, Citron vert, Menthe, Eau gazeuse

COCKTAILS CHAMPAGNE 19€

JELLAB ROYAL Sirop de datte, Champagne
ORIENTAL SPRITZ Apérol, Prosecco, Sirop de rose, Eau gazeuse
MARTINI ROYAL Martini blanc, Prosecco, Citron vert

MENU DU MIDI

(DU LUNDI AU VENDREDI)*
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 29€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38€

MENU DU CÈDRE

65€ / PERS.

7 MEZZÉS À PARTAGER

Hommos, Moutabal, Taboulé, Sojok
Samaké harra, Labné à la poutargue, 3 Croustillants
Maison Noura au choix

1 DESSERT AU CHOIX

CAFÉ ou THÉ

MENU MAISON NOURA

84€ / PERS

5 MEZZÉS À PARTAGER

Hommos, Moutabal, Taboulé, Labné à la poutargue, 3 Croustillants
Maison Noura au choix

1 PLAT AU CHOIX

1 DESSERT AU CHOIX

CAFÉ ou THÉ

SALADES & TARTARES

| | |
|--|----|
| CRUDO DE BAR Avocat, grenades et sumac | 17 |
| SPICY TARTARE D'AGNEAU « FRAKÉ » Bouquet de légumes, boulgour, menthe & sorbet à l'arak | 15 |
| LA BELLE TOMATE TRUFFÉE Labné, huile d'olive & zeste de citron | 19 |
| SALADE MÉDITERRANÉENNE À LA POUTARGUE Artichauts, avocats, perles de labnè, pousses d'épinards & vinaigrette citron vert | 19 |
| SALADE FATTOUSH* Mesclun de salade & pain complet grillé au sumac | 15 |
| TABOULÉ TRADITIONNEL* Salade de persil, tomates & blé concassé | 15 |
| SALADE SHANKLISH* Chèvre, tomates, menthe & olives | 15 |
| TARTARE DE THON & AVOCAT AU SÉSAME BLANC Guacamole maison & huile d'olive | 19 |

LES PLATS SIGNATURE "MAISON NOURA"

| | |
|--|-------------------|
| MIX GRILL* Trio de brochettes de poulet taouk, kefta & agneau citron/harissa pommes de terre épicées façon battata harra & tarator | 32 |
| FILET DE BAR & PURÉE D'OLIVES KALAMATA* Sauce vierge printanière | 29 |
| CÔTELETTES D'AGNEAU « PREMIÈRES » CONFITES À L'HARISSA Yaourt tzatziki, crème de mouhammara & pistaches | 34 |
| SAYADIEH DE CABILLAUD FAÇON BLACK COD Sauce au soja & riz aux oignons caramélisés | 32 |
| CONFIT D'AGNEAU ROYAL FUMÉ AU CÈDRE* Riz libanais aux 5 épices & samaké harra | 29 / 58 (2 pers.) |
| TIGRE QUI PLEURE FAÇON CHAWARMA Mariné et flambé au thym & au gingembre, tahini aux herbes vertes | 34 |

MEZZÉS D'EXCEPTION

| | |
|---|----|
| GAMBAS « BLACK TIGER » FLAMBÉES À L'ARAK Purée d'herbes vertes & citron jaune | 19 |
| RAVIOLIS DE « SHISHBARAK » AU YAOURT Viande d'agneau, fromage kachkaval & cardamone | 17 |
| FILET DE ROUGET FLAMBÉ « SULTAN BRAHIM » Chutney de mouhammara | 19 |
| CHOU-FLEUR BRAISÉ AU PAPRIKA Zeste d'orange, poudre d'amandes grillées & sauce aux herbes | 19 |
| MINI CHAWARMAS DE VIANDE OU POULET 4 mini-pains pita, condiments & sauces | 19 |
| MANAKISH AUX 3 FROMAGES & TRUFFE Pizzetta libanaise cuite au four | 19 |
| POULPE GRILLÉ À LA CHERMOULA Radis et oignons pickles, carottes & citron vert | 19 |
| TEMPURA DE CABILLAUD & ÉMULSION HARISSA Citron vert & paprika | 17 |

LES CROUSTILLANTS À PARTAGER 15€ (6 PIÈCES)

| |
|--|
| KEBBÉ AGNEAU / FALAFEL AUX FÈVES / SAFIHA AGNEAU |
| RIKAKAT FROMAGE & THYM / FATAYERS ÉPINARDS / SAMBOUSSEK AGNEAU |

GARNITURES 8€ (AU CHOIX)

| |
|---|
| POMMES DE TERRE ÉPICÉES FAÇON BATTATA HARRA |
| SALADE VERTE AUX HERBES, HUILE D'OLIVE & CITRON |
| RIZ LIBANAIS AUX 5 ÉPICES / RIZ AU THYM FRAIS |
| TAHINI AUX HERBES VERTES / LÉGUMES GRILLÉS DU MOMENT / FRITES |

MEZZÉS CLASSIQUES

| | |
|---|----|
| HOMMOS* Purée de pois chiches, jus de citron & huile d'olive | 13 |
| MOUTABAL* Caviar d'aubergines, crème de sésame & grenades | 13 |
| SAMAKÉ HARRA* Ratatouille de légumes légèrement épicée | 13 |
| FEUILLES DE VIGNE* Riz, tomates, persil, labnè & pignons de pin | 13 |
| TZATZIKI / LABAN CONCOMBRE* Yaourt frais, concombre & menthe | 13 |
| SOJOK FLAMBÉES AU CITRON Saucisses épicées, grenades, sésame blanc & sumac | 14 |
| GRATINÉ DE MOUSSAKA « AL FORN » Aubergines, tomates, pois chiches & fromage kashkaval | 15 |
| LABNÉ À LA POUTARGUE Citron vert, ciboulette & chips d'artichauts | 15 |
| HALLOUMI GRILLÉ & PESTO DE MENTHE Olives Kalamata, tomates, concombre & pickles | 15 |