

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

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 labné, 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

MEZZÉS D'EXCEPTION

GAMBAS « BLACK TIGER » FLAMBÉES À L'ARAK Purée d'herbes vertes & citron jaune	19
RAVIOLES 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

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

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, labné & 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