

LES DÉLICES SUCRÉS

ASSORTIMENT DE BAKLAWAS Pâtisseries dorées aux amandes, pistaches & pignons de pin	4 pièces / 6 pièces	8/11
SALADE DE FRUITS DE SAISON		9
MOUHALABIÉ A LA FLEUR D'ORANGER Flan libanais & pistaches		9
HALAWA BIL JEBNÉ Fromage roulé à la crème de lait, sirop de fleur d'oranger & pétales de rose		9
ATAYEF AUX FRUITS Mini crêpes de crème de lait aux amandes caramélisées		11
KNÉFÉ AU FROMAGE Fromage fondant & cheveux d'ange moulus dorés au four		11
KARABIGES PISTACHE Sablés aux pistaches & crème natef		9
GLACES « MAISON NOURA » <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	1 boule / 3 boules	4/12

CAFÉS & INFUSIONS

CAFÉ / DÉCAFÉINÉ*	4,50	EN DOUBLE	7
CAFÉ CRÈME	7	CAFÉ LIBANAIS	6
CAFÉ BLANC	6	INFUSION	7
Eau de fleur d'oranger		Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille	
CAFÉ VIENNOIS	8,50	CHOCOLAT CHAUD	8
CAPPUCCINO	8	LAIT FROID	6

THÉS SÉLECTION MARIAGE FRÈRES*

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
VIELLE PRUNE OU POIRE	15	BAS ARMAGNAC	15

COUPES & COCKTAILS

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

COCKTAILS CLASSIQUES 15€

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
SPRITZ Prosecco, Apérol, Tranches d'oranges fraîches

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 CÈDRE

58€ / PERS.

7 MEZZÉS À PARTAGER

Hommos, Moutabal, Taboulé, Sojok
Samaké harra, Labné au zaatar, 3 Croustillants
Maison Noura au choix

1 DESSERT AU CHOIX

CAFÉ ou THÉ

MENU MAISON NOURA

72€ / PERS.

5 MEZZÉS À PARTAGER

Hommos, Moutabal, Taboulé, Labné au zaatar, 3 Croustillants
Maison Noura au choix

1 PLAT AU CHOIX*

1 DESSERT AU CHOIX

CAFÉ ou THÉ*

SALADES, TARTARES & SOUPES

CRUDO DE BAR Avocat, grenade & sumac	17	TARTARE DE THON, AVOCAT & SÉSAME BLANC Guacamole maison & huile d'olive	17
VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AUX AMANDES Menthe fraîche & cumin	13	SPICY TARTARE D'AGNEAU « FRAKÉ » Bouquet de légumes, boulghour & sorbet à l'arak	15
SALADE SHANKLISH Chou rouge et tagliatelles de légumes, sumac, ciboulette & pignons de pin	15	SALADE MÉDITERRANÉENNE À LA POUTARGUE Artichauts, avocat, perles de labné, pousses d'épinards & vinaigrette citron vert	19
SALADE DE HALLOUMI GRILLÉ Pesto de menthe, olives Kalamata, tomates, concombre & pickles	17	TARTARE TRADITIONNEL DE KEBBÉ NAYÉ avec son bouquet de légumes	15
TABOULÉ TRADITIONNEL (solo / à partager) 9/15 Salade de persil, tomates & blé concassé	9/15	SALADE FATTOUSH (solo / à partager) 9/15 Mesclun de salade & pain complet grillé au sumac	9/15

MEZZÉS D'EXCEPTION

MILLEFEUILLE D'AUBERGINES « MOUSSAKA » AU TZATZIKI Tomates & fromage Kashkaval	17
MINI BURGERS KAFTA HALLOUMI Viande d'agneau & fromage halloumi	17
RAVIOLES DE « SHISHBARAK » AU YAOURT Viande d'agneau, fromage kachkaval & cardamome	17
CHOU-FLEUR BRAISÉ AU PAPRIKA Zeste d'orange, poudre d'amandes grillées & sauce aux herbes	19
MANAKISH AUX 3 FROMAGES & TRUFFE Pizzetta libanaise cuite au four	19
POULPE GRILLÉ À LA CHERMOULA Radis, oignons pickles, carottes & citron vert	19
KELLEGE ROYAL Pain libanais grillé, bastorma, halloumi & tomates	13

MEZZÉS FROIDS

HOMMOS Purée de pois chiches, jus de citron & huile d'olive	9
MOUTABAL Caviar d'aubergines & crème de sésame	9
SAMAKÉ HARRA Ratatouille de légumes légèrement épicée	9
FEUILLES DE VIGNE Riz, tomates, persil, labné & pignons de pin	9
TZATZIKI / LABAN CONCOMBRE Yaourt frais, concombre & menthe	9
LABNÉ AU ZAATAR Citron vert, ciboulette & chips d'artichaut	9

MEZZÉS CHAUDS

HOMMOS « LAHMÉ » Purée de pois chiches, dés d'agneau mariné aux épices, sumac & pignons de pin	11
PETITES AILES DE POULET FERMIER Ail, coriandre & jus de citron	12
MANAKICHE ZAATAR Pizzetta thym, sésame, sumac & huile d'olive	13
SOJOK FLAMBÉES AU CITRON Saucisses épicées, grenade, sésame & sumac	12
ARAYESS KAFTA Pain libanais grillé & agneau haché persillé	13
LAHM BI AJIN Agneau haché, tomates, oignon & pignons de pin	13

LES CROUSTILLANTS À PARTAGER 4,90€ (2 PIÈCES)

KEBBÉ AGNEAU / FALAFEL AUX FÈVES / SAFIHA AGNEAU
RIKAKAT FROMAGE & THYM / FATAYER ÉPINARD / SAMBOUSSEK AGNEAU

LES PLATS SIGNATURE "MAISON NOURA"

FILET DE BAR & SON MILLEFEUILLE DE LÉGUMES DE SAISON* Sauce samaké harra	27
CÔTELETTES D'AGNEAU « PREMIÈRES » CONFITES À L'HARISSA Yaourt tzatziki, crème de mouhammara & pistaches	29
SAYADIEH DE CABILLAUD FAÇON BLACK COD* Sauce au soja & riz aux oignons caramélisés	27
CONFIT D'AGNEAU ROYAL FUMÉ AU CÈDRE* (solo / à partager) 27/54 Riz libanais aux 5 épices & samaké harra	27/54
TIGRE QUI PLEURE FAÇON CHAWARMA Mariné et flambé au thym & au gingembre, tahini aux herbes vertes	29

LES ASSIETTES GOURMANDES

ASSIETTE DÉGUSTATION EN 8 VARIÉTÉS Hommos, moutabal, taboulé, kebbé, safiha agneau, fatayer, falafel, loubié bel zeit	21
LA VEGGY EN 8 VARIÉTÉS Hommos, moutabal, taboulé, warak enab (2 pièces), fatayer, falafel, loubié bel zeit, samboussek fromage	21

CHAWARMAS & GRILLADES

Servis avec leurs pommes grenaille au romarin et au thym

CHAWARMA MIXTE* Emincé de poulet, de boeuf et d'agneau mariné et rôti à la broche	21
CHAWARMA POULET Emincé de poulet mariné et rôti à la broche	19
CHAWARMA VIANDE Emincé de boeuf et d'agneau mariné et rôti à la broche	19
MIX GRILL* Trio de brochettes de poulet taouk, kafta & agneau	21
DUO BROCHETTES D'AGNEAU Mariné aux épices & zaatar	19
DUO BROCHETTES KAFTA Agneau haché persillé	19
DUO BROCHETTES KAFTA «khachkhach» Agneau haché persillé & samaké harra	20
DUO CHICH TAOUK Poulet mariné au citron & sumac	19
KEBBÉ AU FOUR Boeuf et agneau pilés, mêlés au boulghour &, pignons de pin	19

LES GARNITURES 7,90€

BATTATA HARRA / FRITES / RIZ AUX VERMICELLES
RIZ AUX 5 ÉPICES / LÉGUMES GRILLÉS