

LES DÉLICES SUCRÉS

ASSORTIMENT DE BAKLAWAS Pâtisseries dorées aux amandes, pistaches & pignons de pin	6 pièces	12
SALADE DE FRUITS DE SAISON		11
MOUHALABIÉ A LA FLEUR D'ORANGER Flan libanais & pistaches		12
HALAWA BIL JEBNÉ Fromage roulé à la crème de lait, sirop de fleur d'oranger & pétales de rose		12
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		12
KARABIGES PISTACHE Sablés aux pistaches & crème nataf		11
GLACES « MAISON NOURA » 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	1 boule / 3 boules	4/12

CAFÉS & INFUSIONS

CAFÉ / DÉCAFÉINÉ*	4,90	EN DOUBLE	7
CAFÉ CRÈME	7	CAFÉ LIBANAI	7
CAFÉ BLANC	7	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
VIEILLE PRUNE OU POIRE	15	BAS ARMAGNAC	15

COUPES & COCKTAILS

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT 16€

COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ 19€

COCKTAILS CLASSIQUES 19€

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

LA NOURA COLADA Rhum, Mangue, Lait de coco, Citron vert

MOJITO Rhum, Sucre de canne, Citron vert, Menthe, Eau gazeuse

SPRITZ Prosecco, Apérol, Tranches d'oranges fraîches

COCKTAILS CHAMPAGNE 21€

ROSE ROYALE Sirop de rose, Champagne

JELLAB ROYAL Sirop de datte, Champagne

ORIENTAL SPRITZ Apérol, Prosecco, Sirop de rose, Eau gazeuse

MARTINI ROYAL Martini blanc, Prosecco, Citron vert

COCKTAILS SANS ALCOOL 16€

L'ORIENTAL Sirop de rose, Ananas, Cranberry, Citron, Sucre de canne

VIRGIN MOJITO Sucre de canne, Citron vert, Menthe, Eau gazeuse

VIRGIN NOURA COLADA Mangue, Lait de coco, Citron vert

MENU DU CÈDRE

65€ / 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

78€ / 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 Avocat, grenade & sumac	17	TARTARE DE THON, AVOCAT & SÉSAME BLANC Guacamole maison & huile d'olive	19
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 Fromage de chèvre, tomates, pignons de pin, sumac, ciboulette & jus de citron	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
LE TABOULÉ TRADITIONNEL À PARTAGER Salade de persil, tomates & blé concassé	15	LA BELLE SALADE FATTOUSH Mesclun de salade & pain complet grillé au sumac	15

MEZZÉS D'EXCEPTION

KELLEGÉ ROYAL Pain libanais grillé, bastorma, halloumi & tomates	13
MILLEFEUILLE D'AUBERGINES « MOUSSAKA » AU TZATZIKI Tomates & fromage Kashkaval	15
MINI BURGERS KAFTA HALLOUMI Viande d'agneau & fromage halloumi	19
RAVIOLES DE « SHISHBARAK » AU YAOURT Viande d'agneau, fromage kachkaval & cardamone	17
CHOU-FLEUR BRAISÉ AU PAPRIKA Zeste d'orange, poudre d'amandes grillées & sauce aux herbes	17
MANAKISH AUX 3 FROMAGES & TRUFFE Pizzetta libanaise cuite au four	19
POULPE GRILLÉ À LA CHERMOULA Radis, oignons pickles, carottes & citron vert	19

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 » À L'AGNEAU Purée de pois chiches, dés d'agneau mariné aux épices, sumac & pignons de pin	13
PETITES AILES DE POULET FERMIER Ail, coriandre & jus de citron	13
MANAKICHE ZAATAR / LÉGUMES Pizzetta thym, sésame, sumac & huile d'olive	15
SOJOK FLAMBÉES AU CITRON Saucisses épicées, grenade, sésame & sumac	13
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 AUX 7 ÉPICES * Riz libanais aux 5 épices & samaké harra	(solo / à partager) 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	21,50
LA VEGGY EN 8 VARIÉTÉS Hommos, moutabal, taboulé, warak enab (2 pièces), fatayer, falafel, loubié bel zeit, samboussek fromage	21,50

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	21,50
CHAWARMA POULET Emincé de poulet mariné et rôti à la broche	19,50
CHAWARMA VIANDE Emincé de boeuf et d'agneau mariné et rôti à la broche	19,50
MIX GRILL* Trio de brochettes de poulet taouk, kafta & agneau	21,50
DUO BROCHETTES D'AGNEAU Mariné aux épices, zaatar	19,50
DUO BROCHETTES KAFTA Agneau haché persillé	19,50
DUO BROCHETTES KAFTA « khachkhach » Agneau haché persillé, samaké harra	21
DUO CHICH TAOUK Poulet mariné au citron et sumac	19,50
KEBBÉ AU FOUR / TZATZIKI Boeuf et agneau pilés, mélés au boulghour, pignon de pin	19,50

LES GARNITURES 8€

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