

## الحلويات

تشكيلة بقلادة	12
معجنات ذهبية باللوز والفسنق والصنوبر	11
مهلبية بزهر البرتقال	12
حليب مع ماء زهر و فستق ولوز وصنوبر	12
حلاوة بالجبن	12
لغانف جبن بقشطة وشراب زهر البرتقال والورد	12
قطايف	12
عجينة صغيرة قشطة مع لوز مكرمل	12
كنافة بالجبن	12
جبنة منوبة وشعر الملاك المطحون باللون الذهبي في الفرن	11
كارابيج الفستق	11
شورت بريد بالفستق وكريمة النطف	4/12
بوظة "ميزون نورا"	كرة / 3 كرات
تقدم على حلوى شعر الملاك	
اختيارك من النكهات: الورد ، كريم الحليب ، زهر البرتقال ، التمر ، اللوز ، التين ، الزنجبيل ، الشوكولاتة ، الفستق ، الفراولة	

## CAFÉS & INFUSIONS

CAFÉ / DÉCAFÉINÉ*	4,90	EN DOUBLE	7
CAFÉ CRÈME	7	CAFÉ LIBANAIS	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\* 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
VIELLE 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  
MOJITO Rhum, Sucre de canne, Citron vert, Menthe, Eau gazeuse  
SPRITZ Prosecco, Apérol, Tranches d'oranges fraîches

### COCKTAILS CHAMPAGNE 21 €

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

## قائمة الأرز

65 يورو / لكل فرد  
7 مازات للمشاركة: حمص ، متبل ، تبولة ، سجق ، سمكة حارة ، لبننة و زعتر ، 3 رقائق "ميزون نورا" من اختيارك  
صنف حلوى من اختيارك

## قائمة "ميزون نورا"

84 يورو / لكل فرد  
5 مازات للمشاركة: حمص ، متبل ، تبولة ، لبننة و زعتر ، 3 رقائق "ميزون نورا" من اختيارك  
طبق من اختيارك  
صنف حلوى من اختيارك  
قهوة أو شاي

## السلطات والتارتار والشوربات

17	كروودو الغاروص افركانو ، رمان وسماق	19	تونة تارتار ، افوكادو و سمسم ابيض جواكامولي وزيت الزيتون
13	شورية القرنبيط باللوز نعناع طازج وكمون	15	لحم الغنم الحار "فراك" مع الأرز بافقة من الخضار والبرغل والعرق والملح
15	سلطة شنكليش ملفوف أحمر مع تالياتيلي نباتية ، سماق ، ثوم معمر وصنوبر	19	سلطة البحر الابيض المتوسط مع البطرخ ارضي شوكي ، افوكادو ، لينة ، سباج ، خل حامض
17	سلطة حلومي مشوية نعناع بيستو ، زيتون كالاماتا ، طماطم ، خيار ومخللات	15	كبة نية تقليدية مع بافقا خضار
15	التبولة التقليدية سلطة البقدونس والطماطم والقمح المكسر (solo / à partager)	15	سلطة فتوش سلطة خضار وخبز كامل مشوي مع سماق (solo / à partager)

## المزات الاستثنائية

19	شرائح باننجان "مسقعة" مع تزارزيكي / ابن خيار - طماطم وجبنة كاشاكافال	19	ميني برجر كفتة وحلوم - لحم غنم ، جبنة حلوم
19	رافولي "شيشيرك" باللبن - لحم غنم ، جبنة كاشاكافال ، حب الهال	17	قرنبيط مطبوخ مع البهارات - نكهة البرتقال ، مسحوق اللوز المحمص وصلصة الأعشاب
17	مناقيش 3 أنواع من الجبن والكما - عجينة لبنانية مخبوزة	19	أخطبوط مشوي بالشمولة - فجل ومخلل بصل وجزر و ليمون أخضر
13	كلاج ملكي - خبز لبناني مشوي ، بسطرمة ، حلوم ، طماطم		

## المزات الباردة

9	حمص هريس الحمص ، طحينة وعصير الليمون وزيت الزيتون
9	متبل باننجان مشوي ، طحينة وعصير الليمون وزيت الزيتون
9	سمكة حرة راتاتوي الخضار متبل قليلاً
9	ورق عنب أرز ، طماطم ، بقدونس ، لينة و صنوبر
9	تزارزيكي / لبن خيار لبن طازج وخيار ونعناع
9	لينة بالزعر ليمون أخضر ، ثوم معمر ورقائق ارضي شوكي

## المزات الساخنة

13	حمص و"لحمه" هريس الحمص ، مكعبات لحم الغنم المتبل بالبهارات والسماق والصنوبر
13	أجنحة دجاج ريفي صغيرة ثوم ، كزبرة ، عصير ليمون
15	مناقيش زعر عجينة لبنانية مخبوزة ، زعر ، سمسم ، سماق ، زيت زيتون
13	سجق بالليمون سجق حار ، رمان ، سمسم ، سماق
13	عرايش كفتة خيز لبناني مشوي ، لحم غنم مفروم
13	لحم بعجين لحم غنم مفروم ، طماطم ، بهارات ، بصل ، صنوبر

رقائق للمشاركة €4.90 (قطعتان)

كبة غنم / فلافل بالفول العريضة / صفيحة لحم غنم  
/ رقائق جبن وزعر / فطاير سباتخ / سمبوسك غنم

## أطباق "ميزون نورا" المميزة

27	فيليه سمك القاروص وخضرواته الموسمية صلصة سمكة حارة	27	صياضية سمك القد الأسود صلصة الصويا وأرز البصل بالكراميل (solo / à partager)
29	قطع لحم غنم "برايم" كونفيت مع الهريسة تزارزيكي / لبن خيار ، كريمة المحمرة والفتق	27/58	كونفيت لحم الغنم الملكي مدخن بالأرز أرز لبناني مع 5 بهارات وسمكة حرة
29	شاورما متبل بالزعر والزنجبيل والطحينة بالأعشاب الخضراء		

## أطباق الذواقة

21,50	طبق تذوق من 8 اصناف حمص ، متبل ، تبولة ، كبة ، صفيحة ، فطاير ، فلافل ، لوبية بالزيت
21,50	طبق نباتي من 8 اصناف حمص ، متبل ، تبولة ، ورق عنب (قطعتان) ، فطاير ، فلافل ، لوبية بالزيت ، سمبوسك جبنة

## أطباق الشاورما والمشاوي

تقدم مع البطاطا الجديدة مع إكليل الجبل والزعر

21,50	شاورما مشكل دجاج ولحم بقر وغنم متبل ومشوي على السبخ
19,50	شاورما دجاج متبل ومشوي على السبخ
19,50	شاورما لحم بقر وغنم متبل ومشوي على السبخ
21,50	مشاوي مشكل ثلاثة أسياخ من دجاج والطاووق والكفتة ولحم الغنم
19,50	ديو أسياخ لحم غنم مشوي متبل بالبهارات والزعر
19,50	ديو أسياخ كفتة غنم مشوية مع البقدونس المفروم
21	ديو أسياخ كفتة غنم مشوية "خشخاش" بقونس مفروم ، سمكة حارة
19,50	ديو شيش طاووق متبل بالليمون والسماق
19,50	كبة بالفرن لحم بقر وغنم مطحون مخلوط مع البرغل والصنوبر

## 8€ أطباق جانبية

بطاطا حارة / بطاطا مقالية / أرز بالشعيري  
أرز بالبهارات / خضروات مشوية