

## NOS DOUCEURS LIBANAISES

<b>*ASSORTIMENT DE BAKLAVAS (6 PIÈCES)</b> Pâtisseries dorées aux amandes, pistaches & pignons de pin	12
<b>*MOUHALABIÉ A LA FLEUR D'ORANGER</b> Flan libanais & pistaches	12
<b>*KARABIGES PISTACHE</b> Sablés aux pistaches & crème natef	11
<b>HALAWA BIL JEBNEH</b> Fromage roulé à la crème de lait, sirop de fleur d'oranger & pétales de rose	11
<b>ATAYEF AUX FRUITS</b> Mini crêpes de crème de lait aux amandes caramélisées	12
<b>KNÉFÉ DE FROMAGE</b> Fromage fondant & cheveux d'ange moulus dorés au four	11
<b>KNÉFÉ DE FROMAGE AU CHOCOLAT</b> & sa boule de glace à la crème de lait « Kachta »	15
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> & sa boule de glace à la rose	15
<b>ASSIETTE DE FRUITS FRAIS POUR 2</b>	19
<b>GLACES « MAISON NOURA » (3 boules)</b> <i>Serviés sur leurs nids de cheveux d'ange</i> Parfums au choix : Pistache, Rose, Crème de lait, Amande, Datte, Fleur d'oranger, Figue, Gingembre, Chocolat, Fraise	12

## CAFÉS & INFUSIONS

<b>*CAFÉ / DÉCAFÉINÉ</b>	6	<b>EN DOUBLE</b>	8
<b>CAFÉ CRÈME</b>	8	<b>CAFÉ LIBANAIS</b>	8
<b>CAFÉ BLANC</b>	8	<b>INFUSION</b>	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

<b>NECTAR DE KEFRAYA</b>	12	<b>COGNAC AUGIER VSOP</b>	15
<b>GET 27</b>	14	<b>COGNAC HENNESSY XO</b>	17
<b>VIEILLE PRUNE OU POIRE</b>	15	<b>BAS ARMAGNAC</b>	15

**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  
**MOJITO ROSE & FRAMBOISE** avec Sirop de rose & Framboise  
**NOURA MULE** Vodka, Citron vert, Ginger tonic, Sirop de basilic  
**ARAK SOUR** Arak, Orgeat, Citron, Zestes d'orange

### 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 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 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 au choix

### 1 PLAT AU CHOIX\*

### 1 DESSERT AU CHOIX\*

**CAFÉ ou THÉ\***

## SALADES & TARTARES

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

## MEZZÉS D'EXCEPTION

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

<b>*MIX GRILL</b> Trio de brochettes de poulet taouk, kefta & agneau citron/harissa pommes de terre épicées façon battata harra & tarator	32
<b>*FILET DE BAR &amp; SON MILLEFEUILLE DE LÉGUMES DE SAISON</b> Sauce vierge printanière	29
<b>CÔTELETTES D'AGNEAU « PREMIÈRES » CONFITES À L'HARISSA</b> Yaourt tzatziki, crème de mouhammara & pistaches	34
<b>SAYADIEH DE CABILLAUD FAÇON BLACK COD</b> Sauce au soja & riz aux oignons caramélisés	32
<b>*CONFIT D'AGNEAU ROYAL FUMÉ AUX 7 ÉPICES</b> Riz libanais aux 5 épices & samaké harra	29 / 58 (2 pers.)
<b>TIGRE QUI PLEURE FAÇON CHAWARMA</b> 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

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