

## NOS SPÉCIALITÉS MAISON

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| CITRONNADE MAISON 20 cl                                | 8   |
| SIROP DE DATTE aux pignons 20 cl / SIROP DE ROSE 20 cl | 8   |
| LABAN AYRAN Boisson à base de yaourt & menthe 25 cl    | 7   |
| CAFÉ BLANC Eau de fleur d'oranger & pignons            | 5   |
| THÉ À LA MENTHE avec pignons                           | 6,5 |
| CAFÉ GLACÉ / THÉ GLACÉ À LA MENTHE                     | 6,5 |

## BOISSONS FRAÎCHES

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| JUS D'ORANGE, POMME, ANANAS, TOMATE Concentré 20 cl | 7   |
| JUS DE FRUIT FRAIS PRESSÉ Citron ou orange 18 cl    | 8   |
| COCA-COLA Red, zero, cherry 33 cl ou PERRIER 33 cl  | 6,5 |
| FANTA ou SPRITE 25 cl                               | 6,5 |
| FUZE TEA ou SCHWEPES 25 cl                          | 6,5 |
| RED BULL 25 cl                                      | 7   |
| SUPPLÉMENT SIROP Menthe, grenadine                  | 2,5 |
| EVIAN ou BADOIT 50 cl                               | 6,5 |
| EVIAN ou BADOIT 1 L                                 | 9   |

## BOISSONS CHAUDES

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| ESPRESSO / DÉCAFÉINÉ                             | 3,5 |
| CAFÉ NOISETTE                                    | 3,5 |
| CAFÉ LIBANAIS NAJJAR                             | 5   |
| DOUBLE EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ                      | 6   |
| CAFÉ CRÈME / CHOCOLAT CHAUD                      | 7   |
| CAPPUCCINO                                       | 8   |
| THÉS & INFUSIONS "MAISON RICHARD"                | 6,5 |
| Ceylan, sencha bio, verveine, tilleul, camomille |     |
| LAIT 20 cl Froid ou chaud                        | 3,5 |

## SPIRITUEUX & DIGESTIFS 4 cl

ACCOMPAGNEMENT SODA +4€

### WHISKY & BOURBON

|                     |    |
|---------------------|----|
| CLAN CAMPBELL       | 11 |
| FOUR ROSES BOURBON  | 12 |
| CHIVAS REGAL 18 ANS | 18 |
| CHIVAS REGAL 12 ANS | 14 |
| JACK DANIEL'S       | 12 |
| GLEN MORANGIE       | 15 |
| JOHNNIE WALKER      | 14 |
| BLACK LABEL         |    |

### RHUM

|              |    |
|--------------|----|
| DIPLOMATICO  | 14 |
| HAVANA 7 ANS | 13 |

### GIN

|                 |    |
|-----------------|----|
| BOMBAY SAPPHIRE | 16 |
| BEEFEATER       | 14 |

### VODKA

|            |    |
|------------|----|
| GREY GOOSE | 16 |
| BELVEDERE  | 16 |
| ABSOLUT    | 14 |

### TEQUILA, MEZCAL

|               |    |
|---------------|----|
| PATRON SILVER | 16 |
| MEZCAL UNION  | 14 |
| DON JULIO     | 18 |

### EAU DE VIE

|                   |    |
|-------------------|----|
| NECTAR DE KEFRAYA | 12 |
| POIRE WILLIAM     | 12 |
| MIRABELLE         | 12 |
| VIEILLE PRUNE     | 13 |

### LIQUEUR & CRÈME

|                  |    |
|------------------|----|
| GRAND MARNIER    | 14 |
| COINTREAU        | 14 |
| BAILEY'S         | 12 |
| GET27            | 12 |
| LIQUEUR DE FIGUE | 13 |
| FERNET BRANCA    | 13 |

### COGNAC

|                       |    |
|-----------------------|----|
| MARTELL VSOP          | 16 |
| HENNESSY VERY SPECIAL | 19 |

### ARMAGNAC

|                           |    |
|---------------------------|----|
| CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP   | 16 |
| CHÂTEAU DE LAUBADE 25 ANS | 19 |



PLUS D'INFOS/PHOTOS,  
ENGLISH SPEAKERS,

اللغة العربية



noura\_france

## NOS DOUCEURS LIBANAISES

Tous nos desserts à la crème de lait et/ou au fromage sont préparés à base de lait de vache.

- BAKLAWAS** (4 pièces) Pâtisseries dorées à l'amande, pistache & pignon de pin
- MOUHALLABIÉ** Flan au lait à la fleur d'oranger, pistache, pignon de pin & eau de rose
- MOUHALLABIÉ COULIS DE CHOCOLAT**
- HALAWA BEL JEBNÉ** (2 pièces) Rouleaux de fromage à la crème de lait, pistache & sirop de fleur d'oranger
- KARABIGE** (4 pièces) Petits fours sablés à la pistache, crème meringuée à la fleur d'oranger & eau de rose
- OSMALLIÉ** Cheveux d'ange croustillants à la crème de lait, pistache & sirop de fleur d'oranger
- AICH AL SARAIL** Génoise à la crème de lait, sirop de fleur d'oranger, pistache & eau de rose
- KATAYEF ACHTA** (3 pièces) Petites crêpes à la crème de lait, sirop de fleur d'oranger & pétales de rose confits
- MAFROUKÉ** Cheveux d'ange moulus à la crème de lait, pistache & sirop de fleur d'oranger
- PROFITEROLES GLACÉES** À la crème de lait "Kachta"
- KNÉFÉ DE FROMAGE AUX PISTACHES** Fondant de fromage aux cheveux d'ange moulus & dorés au four, sirop de fleur d'oranger, servi chaud
- FONDANT AU CHOCOLAT** & sa boule de glace à la rose
- ASSIETTE DE FRUITS FRAIS POUR 2**

## GLACES MAISON

2 boules 8 / 3 boules 12

Les orientales : Rose - crème de lait - pistache  
fleur d'oranger - datte - figue - amande  
Les classiques : Chocolat - vanille - citron  
fraise - abricot

## COUPES GLACÉES 14

- DREAM PISTACHIO** Glace pistache, sauce chocolat, chantilly, noix & poudre de pistache
- ORANGE BLOSSOM** Glace fleur d'oranger & crème de lait "Kachta", orange, eau de fleur d'oranger & chantilly
- SWEET DATE** Glace datte & crème de lait "Kachta", datte séchée, chantilly & amandes effilées
- FRAISE MELBA** Glace fraise & vanille, sauce fraise, confiture de groseille, chantilly & amandes effilées
- CHOCOLAT LIÉGEOIS** Glace chocolat, sauce chocolat & chantilly
- COLONEL** Sorbet citron, vodka & zestes de citron

## CAFÉ ou THÉ GOURMAND 12

Servi avec un baklawa, une verrine de mouhallabié & une boule de glace à la rose ou à la crème de lait

## CAVE LIBANAISE

### ROUGES 14 cl 75 cl

|                                         |   |    |
|-----------------------------------------|---|----|
| CHÂTEAU HÉRITAGE, 2020                  | 8 | 38 |
| CHÂTEAU KEFRAYA, LES BRETÈCHES, 2019    |   | 42 |
| CHÂTEAU KSARA, RÉSERVE DU COUVENT, 2019 |   | 44 |

### ROSÉS 14 cl 75 cl

|                                         |   |    |
|-----------------------------------------|---|----|
| CHÂTEAU HÉRITAGE, ROSÉ D'UNE NUIT, 2021 | 8 | 38 |
| CHÂTEAU KEFRAYA, MYST ROSÉ, 2021        |   | 42 |
| CHÂTEAU KSARA, ROSÉ SUNSET, 2021        |   | 44 |

### BLANCS 14 cl 75 cl

|                                         |   |    |
|-----------------------------------------|---|----|
| CHÂTEAU HÉRITAGE, BLANC DE BLANCS, 2021 | 8 | 38 |
| CHÂTEAU KEFRAYA, LES BRETÈCHES, 2021    |   | 42 |
| CHÂTEAU KSARA, BLANC DE BLANCS, 2021    |   | 44 |

## CAVE LIBANAISE D'EXCEPTION

### ROUGES 75 cl

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| CHÂTEAU KSARA 2018                        | 68  |
| CHÂTEAU KEFRAYA, 2012                     | 80  |
| CHÂTEAU HÉRITAGE « FAMILY RESERVE », 2017 | 75  |
| CHÂTEAU KEFRAYA, COMTE DE M, 2008         | 130 |

## CAVE FRANÇAISE

### ROUGES 14 cl 75 cl

|                                           |    |     |
|-------------------------------------------|----|-----|
| BROUILLY AOC, CHÂTEAU DE CORCELLES 2022   | 9  | 38  |
| HAUT MÉDOC, CHÂTEAU VICTORIA 2020         | 11 | 44  |
| PESSAC LEOGNAN, CHÂTEAU TOUR LEOGNAN 2020 |    | 75  |
| CHATEAUNEUF DU PAPE BIO 2017              |    | 125 |

### BLANCS 14 cl 75 cl

|                                    |    |    |
|------------------------------------|----|----|
| SANCERRE, LES BROUX 2022           | 11 | 44 |
| CHABLIS, CHÂTEAU DE FLEYS, 2022    |    | 55 |
| POUILLY FUMÉ, PASCAL JOLIVET, 2022 |    | 65 |

### ROSÉS 14 cl 75 cl

|                                              |    |    |
|----------------------------------------------|----|----|
| IGP MÉDITERRANÉE, ROSEBLOOD D'ESTOUBLON 2022 | 11 | 44 |
| CÔTES DE PROVENCE AOP, MINUTY PRESTIGE 2022  |    | 55 |

## CHAMPAGNES

|                         |    |     |
|-------------------------|----|-----|
| EPC BLANC DE NOIRS BRUT | 14 | 95  |
| RUINART BRUT            |    | 130 |
| RUINART ROSÉ            |    | 180 |
| RUINART BLANC DE BLANC  |    | 230 |

## COCKTAILS

- MARGARITA** Tequila 6cl, Triple sec, citron vert
- SPRITZ** Aperol 6cl, Prosecco, eau pétillante, orange
- MOJITO** Rhum 6cl, eau pétillante, menthe, citron vert
- MOJITO ROSE & FRAMBOISE** sirop de rose & framboise
- DAÍQUIRI** Rhum 4cl, Triple sec, citron, sucre de canne
- NOURA COLADA** Rhum 4cl, ananas, lait de coco, mangue, cannelle
- TEQUILA SUNRISE** Tequila 6cl, jus d'orange, grenadine
- NOURA MULE** Vodka 6cl, citron vert, ginger tonic, sirop de basilic
- COSMOPOLITAN** Vodka 4cl, Cointreau, canneberge, orange, citron vert
- CÈDRE ROUGE** Vodka 4cl, jus de tomate, citron, sel au céleri, sirop de piment
- BEIRUT VERDE** Tequila 4cl, menthe, citron vert, sirop de rose, eau pétillante
- ARAK SOUR** Arak 4cl, orgeat, concombre, sucre, eau pétillante
- OLD FASHIONED** Whiskey Bourbon 4cl, Angostura, sucre brun
- GIN TONIC** Gin 4cl, Tonic, citron, eau de rose

## MOCKTAILS (SANS ALCOOL) 30 cl 12

- ROSE D'ORIENT** Sirop de rose, ananas, canneberge, citron, sucre de canne
- VIRGIN MOJITO** Eau gazeuse, sucre de canne, menthe, citron vert
- VIRGIN NOURA COLADA** Ananas, lait de coco, mangue, cannelle
- PINK BEIRUT** Jus de grenade, eau gazeuse, menthe, citron vert, rose
- VIRGIN SUNRISE** Ananas, orange, sirop de grenadine

## COCKTAILS AUX FRUITS & DETOX 30 cl 12

- MORNING HABIBI** Fraise, mangue, orange, ananas
- YALLAH HABIBI** Carotte, ananas, orange
- POMME REFRESH** Concombre, menthe, pomme, citron
- GINGER BOOST** Carotte, pomme, gingembre, citron, basilic
- FRESH BYBLOS** Fraise, banane, citron

## COCKTAILS CHAMPAGNE 19 cl 17

- ROSE ROYALE**  
Champagne, sirop de rose
- ORIENTAL SPRITZ**  
Champagne, Aperol, Prosecco, sirop de rose, eau gazeuse
- MARTINI ROYAL**  
Champagne, Martini blanc, Prosecco, citron vert

## APÉRITIFS & BIÈRES

- / 12** ARAK ARÔME ANISÉ 3 cl / DOUBLE 6 cl
- 58** ARAK KEFRAYA 35 cl
- 65** ARAK KSARA 35 cl
- 7** RICARD 3 cl / CAMPARI 3 cl / PASTIS 3 cl
- 7** PORTO TAWNY OFFLEY Rouge ou Blanc 6 cl
- 7** LILLET Rouge ou Blanc 6 cl
- / 16** KIR VIN BLANC 12 cl / KIR ROYAL 12 cl
- 7** MARTINI BLANC 3 cl / ROUGE 3 cl / PROSECCO 3 cl
- 8** BIÈRES LIBANAISES : ALMAZA, BEIRUT BEER Bouteilles 33 cl
- / 11** BIÈRE 1664 Pression 25cl / 50cl
- 6,5 / 12** BIÈRE GRIMBERGEN Pression 25cl / 50cl
- 6,5 / 12** BIÈRE BROOKLYN IPA Pression 25cl / 50cl



## ASSIETTES DÉCOUVERTE

### LA 6 MEZZÉS 19.5

Hommos, Moutabal, Taboulé,  
Fatayer, Falafel, Loubié Bel Zeit

### LA 8 MEZZÉS 21

Hommos, Moutabal, Taboulé, Kebbé,  
Safiha agneau, Fatayer, Falafel, Loubié Bel Zeit

### LA VEGGY 21

Hommos, Moutabal, Taboulé,  
Warak Enab (2 Pièces), Fatayer, Falafel,  
Loubié Bel Zeit, Samboussek Fromage

## TARTARE LIBANAIS 13

AVEC SON BOUQUET DE LÉGUMES

### KEBBÉ NAYÉ

Agneau au boulghour, oignon & huile d'olive

### KAFTA NAYÉ

Agneau, persil & oignon

### HABRA NAYÉ

Agneau pilé & onctueux, ail

### FTILÉ NAYÉ

Agneau en dés, oignon & épices d'Orient

## FINGER FOOD 9

4 pièces au choix

### FATAYER

Risolles aux épinards acidulés & pignon de pin

### SAFIHA

Mini pizzas à l'agneau haché, légèrement épicé,  
tomate, oignon & pignon de pin

### RIKAKAT

Rouleaux croustillants de fromage  
de vache aux herbes

### SAMBOUSSEK FROMAGE

Triangles de fromage de vache aux herbes

### SAMBOUSSEK VIANDE

Chaussons de bœuf & d'agneau hachés,  
épices & pignon de pin

### KEBBÉ

Croquants de bœuf & d'agneau, boulghour  
& pignon de pin

### FALAFEL

Croquants de pois chiches, fève, céleri,  
épices, sauce tarator au sésame

# NOURA

PLACE DE BEYROUTH

## La culture du partage

Traditionnellement placés au centre de la table, les mezzés reflètent  
une cuisine libanaise saine, savoureuse, généreuse & conviviale.



## MEZZÉS FROIDS

### LA 6 MEZZÉS 9

Purée de pois chiches, crème de sésame, jus de citron

### HOMMOS « BEYROUTI » 9.5

Purée de pois chiches au paprika, piment, jus de citron

### MOUTABAL 9

Caviar d'aubergine, crème de sésame, jus de citron & huile d'olive

### WARAK ENAB 9

Feuilles de vigne farcies de riz, tomate, menthe & persil

### MOUSSAKA DE LÉGUMES 9

Aubergine cuisinée au four à la sauce tomate & aux pois chiches

### CHANKLICHE 9

Émietté de fromage de lait de vache, herbes aromatiques,  
tomates & épices

### SAMAKÉ HARRA 9

Ratatouille de poivron rouge, piment vert, amande,  
pignon de pin, coriandre, ail & oignon cuisinés à la tomate

### LABAN « TZATZIKI » 9

Yaourt frais, concombre & menthe

### LABNÉ AU ZAATAR 9

Fromage blanc au lait de vache, thym libanais

### LOUBIÉ BEL ZEIT 9

Haricot plat, ail & oignon cuisinés à la tomate

### BASTORMA 11

Tranche de bœuf fumé & séché aux épices d'Orient

### ASSIETTE DE POUTARGUE 19

Chips de pain libanais, menthe & crème d'ail



## SALADES & POKE

### TABOULÉ LIBANAIS 11

Salade de persil, boulghour, tomate, menthe, oignon, citron

### FATTOUCHE DU MARCHÉ 11

Salade, crudités, sumac & pain libanais au sumac

### SALADE FETA & AVOCAT 17

Avocat, feta, concombre, tomate & olives libanaises

### SALADE D'AUBERGINES GRILLÉES 15

Aubergines grillées, grenade, émincé de poivron & persil

### FALAFEL POKE BOWL 19.5

Avocat, falafel, boulghour à la tomate, pois chiche, radis,  
navet, salade, tomate cerise, grenade & laban "tzatziki"



## MEZZÉS CHAUDS

### HOMMOS « BALILA » 11

Salade de pois chiches chauds, cumin & jus de citron

### HOMMOS « CHAWARMA » 12

Purée de pois chiches, fines tranches de bœuf & d'agneau aux épices

### HOMMOS « LAHMÉ » 12

Purée de pois chiches, dés d'agneau mariné aux épices,  
sumac & pignon de pin

### FOIES DE VOLAILLE POÊLÉS 11

Mélasse de grenade & coriandre

### FOUL MOUDAMAS 11

Fèves et pois chiches mijotés, ail & son bouquet de légumes

### HALLOUMI GRILLÉ 12

Fromage de lait de vache au Zaatar

### AILES DE POULET GRILLÉES 13

Légèrement épicées aux saveurs d'Orient, ail & coriandre

### SOUJOUK 9

Petites saucisses de bœuf épicées & mélasse de grenade

### SOUJOUK À L'ŒUF AU PLAT 12

### MAKANEK 9

Petites saucisses de bœuf et d'agneau épicées & coriandre

### OMELETTE NATURE 10 OU FAÇON CHAKCHOUKA 12

### BIZRI DE FRITURE D'ÉPERLAN Citron & sumac 16

### FATTEH D'AUBERGINE OU DE HOMMOS 19

Aubergines ou pois chiches, pain libanais, yaourt,  
sauce tomate & pignon de pin



## PIZZETTAS LIBANAISES

### MANAKICHE ZAATAR & LÉGUMES 9,90

Thym, sésame & sumac

### MANAKICHE AUX 2 FROMAGES & LÉGUMES 9,90

Halloumi, fromage de vache & sésame noir

### LAHM BI AJIN D'AGNEAU 9,90

Haché légèrement épicé, tomate, oignon & pignon de pin

### KELLEGE HALLOUMI & TOMATE 11

Pain libanais grillé, fromage de vache, tomate & menthe

### KELLEGE HALLOUMI & BASTORMA 13

Pain libanais grillé, fromage de vache, tomate & menthe

### ARAYESS KAFTA 11

Pain libanais grillé & agneau haché persillé & pignon de pin

## SOLOS GHAWARMAS OU GRILLADES

DE NOTRE BARBECUE AU CHARBON DE BOIS

### DUO BROCHETTES D'AGNEAU 18.5

Mariné aux épices, Zaatar, sauce tarator au sésame

### DUO BROCHETTES KAFTA 18.5

Agneau haché persillé, sauce tarator au sésame

### DUO BROCHETTES KAFTA KHACHKHACH 19.5

Agneau haché persillé, Samaké Harra, pignon de pin

### DUO CHICH TAOUK 18.5

Poulet mariné au citron & sumac, crème d'ail

### TRIO DE GRILLADES 23.5

Agneau, kafta & taouk, sauce tarator, crème d'ail

### CHAWARMA POULET 18.5

Émincé de poulet, mariné & rôti à la broche

### CHAWARMA VIANDE 18.5

Émincé de bœuf & d'agneau, mariné & rôti à la broche

### CHAWARMA MIXTE 21.5

Émincé de poulet, de bœuf & d'agneau,  
mariné & rôti à la broche

DEMANDEZ NOS PLATS DU JOUR !

## ACOMPAGNEMENTS 7

RIZ AUX VERMICELLES • FRITES MAISON  
BATATA HARRA • RIZ AU THYM • SALADE  
BOULGHOUR À LA TOMATE

## PLATS SIGNATURE

### MIX GRILL 29

Trio de brochettes d'agneau, kafta & taouk, crème d'ail,  
sauce tarator, servies avec Hommos & Taboulé

### SAYADIEH DE CABILLAUD 25

Servi avec son riz aux oignons caramélisés

### CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AU ZAATAR 27

Servies avec Taboulé & Moutabal

### DEMI POULET GRILLÉ AUX HERBES 27

Servi avec Salade Fattouche & Hommos

### KEBBÉ AU FOUR 22

Bœuf & agneau pilés, mêlés au boulghour & pignon  
de pin, servis avec Hommos ou Tzaziki

### BROCHETTES DE GAMBAS 24

grillées au sumac, citron & huile d'olive,  
servies avec Riz & Samaké Harra