

## NOS FORMULES

### MENUS ET TARIFS POUR UNE PERSONNE

#### MENU DÉJEUNER – VOIR ARDOISE

DU LUNDI AU VENDREDI, AU DÉJEUNER

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 23€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 30€

#### MENU QASTI – 40€

TROIS MEZZÉS + UN DESSERT

OU UN MEZZÉ + UN PLAT + UN DESSERT

#### MENU DÉGUSTATION – 47€

TROIS MEZZÉS + UN PLAT + UN DESSERT

## NOS MEZZÉS FROIDS

<b>HOUMOUS</b> PURÉE DE POIS CHICHES À LA CRÈME DE SÉSAME (V)	<b>10€</b>
<b>BABA GANOUSH</b> CAVIAR D'AUBERGINES (V)	<b>11€</b>
<b>FEUILLES DE VIGNE</b> FARCIES AU RIZ (V)	<b>11€</b>
<b>LABNEH</b> FROMAGE FRAIS & OLIVES KALAMATA (V)	<b>10€</b>
<b>SALADE DE BETTERAVE</b> AVEC FETA & NOIX (V)	<b>11€</b>
<b>TABOULÉ</b> PERSIL, BOULGOUR, TOMATES, OIGNONS (V)	<b>11€</b>
<b>FATTOUCHE</b> CRUDITÉS FRAÎCHES & PAIN PITA FRIT (V)	<b>11€</b>
<b>MOUSSAKA</b> AUX AUBERGINES (V)	<b>11€</b>
<b>MOUHAMARA</b> PURÉE DE POIVRONS ROUGES & NOIX (V)	<b>11€</b>
<b>PASTERMA</b> CHARCUTERIE DE VIANDE DE BŒUF	<b>12€</b>
<b>LABNEH AU SAUMON FUMÉ</b>	<b>12€</b>
<b>SALADE DE HALLOUMI</b> & GRAINES DE NIGELLE (V)	<b>11€</b>

## NOS MEZZÉS CHAUDS

<b>BATATA HARRA</b> POMMES DE TERRE AUX ÉPICES (V)	<b>9€</b>
<b>ROULEAUX AU FROMAGE</b> HALLOUMI & BASILIC (V)	<b>12€</b>
<b>CHAUSSONS AU FROMAGE</b> FÊTA & MENTHE (V)	<b>12€</b>
<b>CHOU-FLEUR FRIT</b> AVEC UNE SAUCE TARATOR AU SÉSAME (V)	<b>10€</b>
<b>FATAYERS</b> CHAUSSONS AUX ÉPINARDS (V)	<b>10€</b>
<b>FALAFELS</b> BEIGNETS DE POIS CHICHES (V)	<b>10€</b>
<b>MAKANEKS</b> SAUCISSES LIBANAISES À LA MÉLASSE DE GRENADE	<b>12€</b>
<b>HOUMOUS SHAWARMA</b> VEAU & BŒUF	<b>12€</b>
<b>SAMBOUSSEKS</b> CHAUSSONS À LA VIANDE D'AGNEAU	<b>12€</b>
<b>BOULETTES DE KEFTA</b> VIANDE D'AGNEAU ET DE BŒUF	<b>12€</b>
<b>SOUJOUKS</b> SAUCISSES ÉPICÉES AU JUS DE VERJUS	<b>12€</b>
<b>KEBBEH</b> BEIGNETS DE BŒUF ET D'AGNEAU HACHÉ	<b>14€</b>
<b>KEBBEH AU LABAN</b> SERVIS DANS UNE SAUCE AU YAOURT	<b>14€</b>
<b>FATTEH D'AUBERGINES</b> YAOURT, POIS CHICHES, PITA, CORIANDRE (V)	<b>14€</b>
<b>POULPE LAQUÉ</b> À LA MÉLASSE DE GRENADE & BETTERAVE	<b>14€</b>



## NOS PLATS TRADITIONNELS

<b>KHAROUF ET COCOTTE DE FREEKEH</b> VIANDE D'AGNEAU CONFITE, BLÉ VERT FUMÉ AUX ÉPICES, FRUITS SECS	<b>24€</b>
<b>SAMEKEH HARRA</b> POËLÉE DE CABILLAUD ET POIVRONS AUX ÉPICES ET À LA CORIANDRE	<b>24€</b>
<b>POULET TAOUK</b> POULET MARINÉ AUX ÉPICES, BATTATA HARRA	<b>22€</b>
<b>BROCHETTES DE KEFTA</b> CUITES À LA PLANCHA, CONDIMENTS, YAOURT AUX HERBES	<b>24€</b>
<b>FA'BURGER</b> (V) GALETTE DE FALAFEL, LÉGUMES CRUS, CUITS ET EN PICKLES, TAHINI, FRITES AU ZAAATAR	<b>20€</b>

## NOS DESSERTS LIBANAIS

<b>ASSORTIMENT DE BAKLAWAS</b> FAITS MAISON	<b>11€</b>
<b>MAFROUKEH AUX PISTACHES</b> AVEC ACHTA & GLACE À LA PISTACHE	<b>11€</b>
<b>KNEFFEH TRADITIONNEL</b> AVEC UNE BOULE DE GLACE À LA ROSE	<b>11€</b>
<b>GLACE ACHTA DE CHEZ BACHIR</b> SUR SON LIT D'OSMALIYEH	<b>11€</b>