

Mezzés froids

Houmous

Purée de pois chiches assaisonnée à la crème de sésame et citron.

M'tabal

Caviar d'aubergines cuites au four assaisonné de crème de sésame et citron.

Taboulé

Salade de persil, tomates, menthe, oignons de printemps, blé concassé, épices maison, huile d'olive et citron.

Moujadarah

Salade de lentilles et blé concassé à l'huile d'olive, épices et citron.

Wara' Inab

Feuilles de vignes à l'huile d'olive et citron, farcies de riz, tomates, oignons et persil.

Loubia bel zeit

Haricots verts cuisinés dans une sauce tomate fraîche aux poivrons, oignons, ail et épices libanaises.

Mousakaa

Mélange d'aubergines fondantes, poivrons et pois-chiches dans sauce de tomate fraîche, oignons et ail, parfumée au cumin.

Sbenegh bel zeit

Épinards cuisinés à l'huile d'olive, oignons, ail, épices et citron, parsemés d'oignons frits.

Salatet Malfouf

Salade de choux blanc cru et tomates à la menthe séchée, ail, huile d'olive et citron.

Salatet Fassoulia

Salade d'haricots blancs et tomates, assaisonnée de l'huile d'olive, ail et citron.

Ardi chaouki

Salade de cœurs d'artichauts assaisonnée de l'huile d'olive, ail, citron et persil.

Coussa bel zeit

Mini courgettes à l'huile d'olive, citron et menthe séchée, farcies de riz, tomates, oignons et persil.

Samaké Harra (selon disponibilité)

Cabillaud doré au four mélangé à une délicieuse sauce aux poivrons, crème de sésame et amandes moulues.

Labné (selon disponibilité)

Fromage blanc fait maison à base de lait de vache, à manger avec du pain libanais et de l'huile d'olive.

Makdous

Pikkles de mini aubergines à l'huile d'olive, farcies au noix, poivrons et ail.

Mezzés chauds

Falafel

Boulettes croquantes de pois chiches aux herbes et épices.

Kebbé

Cônes de viande hachée de bœuf et blé concassé farcies de viande hachée de veau et amandes grillées.

Rkakat bel jebné

Rissoles farcies de fromages de brebis, de chèvre et de vache aux persil, oignons et épices.

Rkakat bel sbenegh

Rissoles farcies d'épinards en feuilles assaisonnés au citron, oignons et huile d'olive

Rkakat bel lahmé

Rissoles farcies de viande hachée de veau et amandes grillées.

Batata harra

Pommes de terre en dés assaisonnées à la coriandre, citron, ail et huile d'olive.

Ojé

Omelette de courgette, oignons de printemps et graines de fenouil aux épices libanaises

Beitenjen Me'li

Aubergines fondantes en morceaux.

Foul moudamas

Fèves et pois-chiches cuits assaisonnés de citron, ail et crème de sésame.

Viandes et accompagnements

Chich taouk façon Oh ! Liban

Émincé de poulet avec une sauce aux épices libanaises.

Kafta

Galettes de viande hachée de veau au persil, oignons et épices libanaises avec poivrons grillés.

Shawarma

Émincé de viande de bœuf sauté aux oignons, cardamome, mastika et épices libanaises.

Riz bel che'rié

Riz jasmin et vermicelles de blé

Riz bel lahmé

Riz jasmin cuisiné avec de la viande hachée de veau, amandes grillées et épices libanaises.

Desserts, Vins et Spiritueux

Sur demande nous vous vous ferons une proposition de vins ou de desserts pour compléter votre repas.