

## 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.