

La signature libanaise

Arak	6,00 €
Apéritif libanais à l'anis	
Cocktail maison	6,00 €
Crème de pêche de vigne et vin rosé	
Whisky GLENBEY	7,00 €
Glenbey est le premier whisky écossais avec une signature libanaise	
GinBey Tonic	9,00 €
Un Gin distillé à partir de 11 plantes libanaises, et conservé en jarres d'argile	
LibanCello	9,00 €
Cocktail citronné associant Limoncello et limonade à la fleur d'oranger	

Les apéritifs classiques

Bière 33 cl	4,50 €
Picon bière 33 cl	5,00 €
Martini	5,00 €
Whiskey Jack Daniel's	7,00 €
Spritz (Apérol - Hugo)	9,00 €
Kir	6,00 €
Kir royal	9,00 €
Coupe de champagne	8,00 €
Champagne Veuve Pelletier 75 cl	50,00 €
Champagne Veuve Clicquot 75 cl	90,00 €

Les Boissons fraîches

Eau plate ou gazeuse 50 cl	3,90 €
Eau plate ou gazeuse 100 cl	6,00 €
Perrier 33 cl	4,00 €
Jus de fruits artisanal	5,00 €
Fine thé pêche	4,50 €
Fine cola 33 cl – Fine cola zero 33 cl	4,50 €
Limonade	4,00 €
Limonade maison à la fleur d'oranger	6,00 €
Sirop à l'eau	3,50 €
Diabolo	4,50 €
* Supplément Sirop	0,50 €

Le saviez-vous ?

Expressions de base – Mots courants

Français

Bonjour – Bonsoir

Comment allez-vous ?

Très bien, merci, et vous ?

Parlez-vous français – anglais ?

Libanais

Marhaba

Kifkoun ?

Ktir mnih, kifkoun ento?

Btehki faranci – inglizi ?

Hors-d'œuvre froids

Taboulé libanais 10,00 €

Mélange de persil, tomate et blé concassé, assaisonné à l'huile d'olive et au citron

Fattouche 10,00 €

Mélange de crudités, huile d'olive et mélasse de grenade

Homous 10,00 €

Purée de pois chiches à la crème de sésame

Homous bel lahmé 14,00 €

Purée de pois chiches à la crème de sésame, agneau grillé et pignons de pin

Moutabal 11,00 €

Caviar d'aubergines grillées à la crème de sésame

Labné Bil Toum 10,00 €

Fromage blanc à l'ail et à la menthe

Moussaka 12,00 €

Aubergines et pois chiches à la sauce tomate

Waraa Enab 10,00 €

Feuilles de vigne farcies au riz

Le saviez-vous ?

Le pain libanais sert souvent de cuillère et de lien entre les plats.

Hors-d'œuvre chauds

Rikakat	10,00 €
Feuilletés au fromage	
Fatayer	10,00 €
Chaussons aux épinards	
Falafel	10,00 €
Boulettes de pois chiches à l'ail et à la coriandre	
Kebbé	12,00 €
Boulettes de viande et de blé concassé farcies à la viande	
Samboussik Lahmé	10,00 €
Beignets à la viande hachée marinée	
Samboussik Jebné	10,00 €
Beignets au fromage	
Jweneh Djej	10,00 €
Ailes de poulet grillées, marinées à l'ail, à la coriandre et au citron	
Arayes	10,00 €
Pain libanais grillé farci à la viande hachée d'agneau marinée	
Kraydis	14,00 €
Crevettes grillées à l'ail, coriandre et citron	

Le saviez-vous ?

Le sumac était utilisé avant l'arrivée du citron dans certaines régions au Liban.

Mezzés

(Prix par personne)

Mezzé 25,00 €

Assortiment d'hors-d'œuvre froids et chauds

Mezzé Royal 39,00 €

Assortiment d'hors-d'œuvre froids et chauds suivi de deux brochettes au choix :

- Taouk ou Kafta ou Lahmé

Mezzé Végétarien 25,00 €

Assortiment végétarien d'hors-d'œuvre froids et chauds

Mezzé Végétalien 25,00 €

Falafel (boulettes de pois chiches) servies avec un assortiment végétalien d'hors-d'œuvre froids

Menu enfant 11,00 €

Brochette de poulet accompagnée de riz ou de frites

Le saviez-vous ?

Mezze vient de l'arabe «mâza», déclinaison de «tamazzaza», «déguster par petites bouchées».

Le mezze libanais est « une esthétique en partage » et un art de vivre au Liban.

Grillades

Toutes nos grillades sont servies avec deux hors-d'œuvre froids
et un accompagnement chaud au choix :

- Riz pilaf
- Pommes de terre rissolées à l'ail et à la coriandre
- Haricots verts

Chich Taouk 21,00 €

Brochettes de poulet

Lahmé Mechwiye 25,00 €

Brochettes d'agneau

Kafta 21,00 €

Brochettes de viande hachée

Mchakal 28,00 €

Trio de grillades (Taouk, Kafta, Lahmé)

Chawarma Lahmé 25,00 €

Emincés de veau

Samak 24,00 €

Filet de saumon

Supplément

Riz pilaf 6,00 €

Haricots verts 6,00 €

Pommes de terre rissolées à l'ail et à la coriandre 6,00 €

Desserts

Katayef	9,00 €
Mini crêpes fourrées d'une crème de lait parfumée à la fleur d'oranger	
Backlawa	8,00 €
Assortiment de feuilletés aux pignons de pin, amandes et pistaches	
Mouhalabieh	8,00 €
Flan à la fleur d'oranger saupoudré de pistaches	
Namoura	8,00 €
Gâteau de semoule à la fleur d'oranger et noix de coco	
Meghli (Végétalien)	8,00 €
Farine de riz au carvi, cannelle, saupoudrée de pignons de pin et noix de coco	
Café gourmand	11,50 €
Thé gourmand	11,50 €

Le saviez-vous ?

L'eau de fleur d'oranger est un héritage phénicien utilisé depuis l'antiquité dans les desserts.

La superficie du Liban est de 10 452 km². Le Liban est environ 1,7 fois plus grand que la Moselle. Quant à la Lorraine, la superficie de celle-ci est le double du Liban.

Digestifs

Amaretto	5,00 €
Limoncello	5,00 €
Get 27	5,00 €
Arak	6,00 €
Cognac	6,00 €
Rhum	6,00 €
Nectar Kefraya	7,00 €
Nectar de raisin au brandy	
Eau de vie Ksara	8,00 €

Boissons chaudes

Café	2,00 €
Café allongé	2,50 €
Grand café	3,50 €
Café crème	2,50 €
Grand crème	4,00 €
Déca	2,00 €
Café blanc à la fleur d'oranger (Infusion)	3,00 €
Thé libanais	3,00 €