



Nos formules

(menus et tarifs pour une personne)

- **Menu Qasti - 37 €**
1 mezzé + 1 plat + 1 assortiment de desserts
OU 3 mezzés au choix + 1 assortiment de desserts
- **Menu Dégustation à la Libanaise - 45 €**
3 mezzés + 1 plat + 1 assortiment de desserts

Nos Mezzés

Les Végétariens – 9 €

- | | |
|--|---|
| X Houmous | X Taboulé |
| X Baba Ganoush | X Fattouche |
| X Mouhamara | X Fatteh d'aubergine |
| X Feuilles de vigne | X Falafels |
| X Labneh, olives Kalamata,
chou kale | X Chaussons fêta, menthe |
| X Rouleaux halloumi, basilic | X Moussaka d'aubergine, pois
chiche, tomate |

Les Carnivores – 10 €

- | | |
|---------------------------------|---|
| X Houmous & shawarma | X Sambousseks d'agneau, sumac |
| X Pasterma & crème d'ail | X Mekaneks à la mélasse de grenade |
| X Kebbeh | X Soujouks au jus de verjus & sésame |

Les Marins – 10 €

- | | |
|---------------------------------------|---|
| X Houmous & œufs de saumon | X Feuilles de vigne & langoustine |
| X Labneh & saumon fumé | X Poulpe laqué à la mélasse de grenade |
| X Calamar, pistache, coriandre | |



Nos plats

Kharouf et cocotte de freekeh – 22 €

Viande d'agneau confite, blé vert fumé aux épices, fruits secs

Sayadieh traditionnelle – 22 €

Cabillaud à la sauce tagine et aux oignons frits, riz pilaf

Poulet farci à la libanaise – 20 €

Poulet farci aux épices, riz pilaf, légumes, fruits secs

Fa'Burger – 18 €

Galette de falafel, légumes crus, cuits et en pickles, tahini, frites de patate douce assaisonnées au zaatar

Nos gourmandises libanaises

Assortiment de 4 gourmandises sucrées – 10 €

Rose des sables chocolat, zaatar, citron caviar

Verrine de mouhalabieh

Glace Achta à la fleur de lait Ghazl el Banet

Mini baklawa

Prix TTC, service compris