



# LA CARTE

## ENTRÉES

HOUMOUS	7€	FATOUCHE	5€	LABNEH AUX OLIVES	7€
TABOULÉ	8€	BABA GANOUSH	8€	MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE	8€
KEBBÉS	8€	FALAFELS	8€	CHAUSSONS GARNIS	8€

## PLATS

BROCHETTES DE KEFTA	18€
ÉPAULE D'AGNEAU HACHÉ, PERSIL, ÉCHALOTTE, ÉPICES, AVEC CONDIMENTS, SAUCE LEBAN	
BROCHETTES DE TAOUK	16€
BLANC DE POULET MARINÉ AUX ÉPICES AVEC CONDIMENTS, SAUCE TOUM	
BROCHETTES DE GIGOT D'AGNEAU	20€
CŒUR DE GIGOT D'AGNEAU GRILLÉ, AVEC CONDIMENTS, SAUCE TARATOR	
POULET À LA LIBANAISE GRILLÉ	16€
DEMI-POULET GRILLÉ, MARINÉ AUX ÉPICES, YAOURT ET CITRONS, AVEC CONDIMENTS, SAUCE TOUM	
ASSIETTE DE SHAWARMA POULET, CONDIMENTS, SAUCE TOUM	18€
ASSIETTE DE SHAWARMA VEAU, CONDIMENTS, SAUCE TARATOR	20€
BURGER KEFTA	15€
BUNS AU SUMAC, STEAK DE KEFTA, HALLOUMI GRILLÉ, CONDIMENTS, SERVI AVEC FRITES	

## LA SÉLECTION DU CHEF ALAN GEAAM

ASSIETTE DE SHAWARMA DU CHEF	24€
HOUMOUS, SHAWARMA DE VEAU OU DE POULET, AVEC CONDIMENTS ET SAUCE	
FATTEH KEFTA	24€
BROCHETTES DE KEFTA, YAOURT, COMPOSÉE DE TOMATE, PITA FRITE	

NOS SAUCES      TARATOR (CRÈME DE SÉSAME, YAOURT, CITRONI) – TOUM (CRÈME D'AIL TRADITIONNELLE MAISON) – LEVAN  
BIL NAHNAR (YAOURT À LA MENTHE) – SAUCE PIMENTÉE MAISON

### MENU DE PARTAGE À LA LIBANAISE

ASSORTIMENT DE GRILLADES ET DE MEZZÉS, AVEC CONDIMENTS ET SAUCES

28€/PERSONNE

## GARNITURES

LÉGUMES SAUTÉS À LA PLANCHA	5€
BOULGOUR ET POIS CHICHES AUX ÉPICES	4€
GRENAILLES SAUTÉES À L'AIL ET AU PERSIL	5€

## DESSERTS

KNEFFÉ TRADITIONNEL, CRÈME FRAÎCHE, CONFITURE DE PÉTALES DE ROSE	9€
KNEFFÉ CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT GRAND CRU, GLACE CHOCOLAT	10€
GLACE ACHTA DE CHEZ BACHIR, PISTACHES, GAHZL EL BANET	8€