



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 €

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

LES CARNIVORES - 10 €

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

LES MARINS - 10 €

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



NOS PLATS

Kharouf et cocotte de freekeh - 22 €

Sayadieh traditionnelle - 22 €

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

Poulet confit à la libanaise - 20 €

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

Fa'Burger - 18 €

Galette de falafel, légumes crus, cuits et en pickles, tahini, frites, 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