



NOS FORMULES

(MENUS ET TARIFS POUR UNE PERSONNE)

- × **Menu Qasti - 39 €**
1 mezzé + 1 plat + 1 assortiment de desserts
- OU 3 mezzés au choix + 1 assortiment de desserts

- × **Menu Dégustation à la libanaise - 46 €**
3 mezzés + 1 plat + 1 assortiment de desserts

NOS MEZZÉS

LES VÉGÉTARIENS - 10 €

- × Houmous
- × Baba Ganoush
- × Mouhamara
- × Feuilles de vigne
- × Labneh, olives
Kalamata, chou
kale
- × Rouleaux halloumi,
basilic
- × Halloumi sticks

- × Taboulé
- × Fattouche
- × Falafels
- × Chaussons fêta,
menthe
- × Moussaka
d'aubergine, pois
chiches, tomate
- × Fatteh d'aubergine
et pois chiches

LES CARNIVORES - 11 €

- × Houmous & lahme
- × Pasterma & crème
d'ail
- × Kebbeh
- × Sambousseks
d'agneau, sumac

- × Makaneks à la
mélasse de
grenade
- × Soujouks au jus de
verjus & sésame

LES MARINS - 11 €

- × Houmous & œufs
de saumon
- × Labneh & saumon
fumé

- × Crevettes, ail,
citron, coriandre
- × Poulpe laqué à la
mélasse de
grenade



NOS PLATS

Kharouf et cocotte de freekeh - 23 €

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

Sayadieh traditionnelle - 23 €

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

Kefta de poulet - 23 €

Boulettes de poulet, mujadara, sauce tomate, oignons, mélasse de grenade

Fa'Burger - 19 €

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

NOS GOURMANDISES LIBANAISES

Assortiment de 4 gourmandises sucrées - 11 €

- * Mini fondant au chocolat et zaatar
- * Verrine de mouhalabieh
- * Glace Achta à la fleur de lait Ghazl el Banet
- * Mini baklawa