



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
- * Feuilles de vigne
- * Labneh, toum, betterave
- * Rouleaux halloumi, basilic
- * Chenklisch, avocat, radis
- * Kebbeh de pomme de terre
- * Taboulé
- * Fattouche
- * Falafels
- * Chaussons feta et menthe
- * Moussaka d'aubergine, pois chiches, tomate
- * Salade d'aubergines farcies, fêta, noix
- * Pomme de terre aux épices, ail, citron, coriandre
- * Friture de légumes, tarator aux herbes

LES CARNIVORES - 11 €

- * Houmous au shawarma de veau & bœuf
- * Pasterma & toum
- * Kebbeh de bœuf
- * Sambousseks d'agneau, sumac
- * Kefta d'agneau à la grenade
- * Makaneks à la mélasse de grenade
- * Soujouks au jus de verjus & sésame
- * Mama Ganoush de chou-fleur, pasterma

LES MARINS - 11 €

- * Houmous & œufs de saumon
- * Labneh & saumon fumé
- * Fatteh de crevettes
- * Calamar, 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 tahini et aux oignons frits, riz pilaf

Mograbieh traditionnel - 23 €

Suprême de pintade, moghrabieh, oignons confits

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

Kneffeh, crème, confiture de pétale de rose - 10 €

Glace Achta à la fleur de lait, Ghazl el Banet - 9 €