



## 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
- × Rouleaux halloumi, truffe (+2 €)
- × Falafels
- × Falafels au chou-fleur
- × Chaussons feta et menthe
  
- × Taboulé
- × Fattouche
- × Moussaka d'aubergine, pois chiches, tomate
- × Salade d'aubergines farcies, fêta, noix
- × Pomme de terre aux épices, ail, citron, coriandre

LES CARNIVORES - 11 €

- × Houmous au shawarma de veau & bœuf
- × Pasterma, toum
- × Kebbeh de bœuf
- × Sambousseks d'agneau, sumac
- × Arousse kefta, tomate, persil, pickles
  
- × Mekaneks à la mélasse de grenade
- × Soujouks au jus de verjus, sésame
- × Mama Ganoush de chou-fleur, pasterma
- × Feuilles de blettes farcies à la viande et au riz

LES MARINS - 11 €

- × Houmous, œufs de saumon
- × Labneh & saumon fumé
- × Fatteh de crevettes
- × Feuilles de vigne à la langoustine
  
- × Calamar pané
- × 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

### **Fasolia au poulet - 23 €**

Haricots blancs, boulgour, houmous, riz libanais

### **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
- × Mini 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 €**