



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
- × Mama Ganoush
- × Feuilles de vigne
- × Labneh, olives Kalamata
- × Rouleaux halloumi, basilic
- × Falafels
- × Chaussons feta et menthe
- × Fatteh maktous
- × Harrak assbaou

- × Chakchouka
- × Chou-fleur frit, sauce tarator
- × 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

- × Mankaneks à la mélasse de grenade
- × Soujouks au jus de verjus, sésame
- × Halloumi au miel, pasterma
- × Foie de volaille à la mélasse de grenade

LES MARINS - 11 €

- × Houmous, œufs de saumon
- × Labneh & saumon fumé
- × Feuilles de vigne à la langoustine

- × Poulpe laqué à la mélasse de grenade
- × Poisson bizni
- × Samke harra



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

Poulet taouk - 23 €

Battata harra, purée de carottes

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 €

- * Tartelette de meghli
- * 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 €