

MEZZES FROIDS

- LE HOUMOUS DE MON PÈRE *** 7
purée de pois chiche agrémentée d'un beurre noisette, pignons de pin torréfiés, crème de sésame
- BABA GANOUSH *** 7
caviar d'aubergine à la crème de sésame, grenade fraîche, mélasse de grenade, paprika, huile d'olive
- LABNEH ZAATAR *** 7
fromage blanc au lait de vache fermenté avec une pointe de thym, sésame, sumac, huile d'olive
- TABOULÉ *** 7
salade de persil plat, blé concassé, tomates, menthe fraîche, oignons, citron, huile d'olive
- FATTOUSH *** 7
salade de mesclun, tomates, concombre, radis, oignons, sumac, pain pita grillé, grenade fraîche, huile d'olive, citron, ail, mélasse de grenade
- KAMOUNE BANADOURA *** 7
tartare de tomates, oignons, blé concassé, menthe, cumin, huile d'olive
- SALADE DU MOINE *** 7
pulpe d'aubergine, poivrons, grenade, persil, citron frais, huile d'olive

MEZZES CHAUDS

MAKANEK	8
mini saucisses de bœuf et d'agneau épicées, jus de citron	
FALAFEL (4 pièces) *	8
croquant de fèves & pois chiche, sauce au sésame	
HALLOUM GRILLÉ À LA MENTHE ET À L'AIL *	8
fromage libanais, menthe, ail, grenade, huile d'olive	
HAWEME MEHSHIYE	8
fatayer aux épinards (4 pièces) * ou samboussek fromage (4 pièces) * ou samboussek viande (4 pièces) ou kibbé (4 pièces) ou assortiment de fatayer, samboussek & kibbé (4 pièces)	
FATTEH BATINGEN *	10
pulpe d'aubergine, mélasse de grenade, laban, menthe, persil, huile d'olive, pain pita grillé, pignons	
FATTEH BIL LAHME	12
haché d'entrecôte, mélasse de grenade, laban, menthe, persil, huile d'olive, pain pita grillé, pignons	
HOUMOUS AWARMA	12
purée de pois chiche agrémentée d'un beurre noisette, pignons de pin torréfiés, haché d'entrecôte	

PLATS

MDARDARA DU VILLAGE *	13
lentilles au riz, oignons caramélisés, accompagnées de fattoush et laban, concombre, menthe séchée	
KAFTA AFENDI	17
kafta sur lit de pain pita grillé et assortiment de légumes, parsemé de pignons de pin d'Ispahan	
CHEKH MEHCHE	17
mijoté d'aubergines, haché d'entrecôte, tomates, amandes effilées	
ROZ A DJEJ	15
poulet fermier au four, riz farci épicé à la cannelle, pignons de pin, amandes grillées accompagnées de fattoush & laban, concombre, menthe séchée	
CHAWARMA DE BOEUF	15
émincé de filet de bœuf grillé accompagné de batata hara, salade, condiments, crème de sésame, kabiss	
CHAWARMA POULET	15
émincé de poulet fermier grillé accompagné de batata hara, salade, condiments, crème d'ail, kabiss	
SAYADIEH	17
filet de cabillaud au riz safrané et pignons, servi avec de l'oignon caramélisé et sauce taratore	

DOUCEURS MAISON

MOUHALABIYE	5
flan de lait à la fleur d'oranger, pistaches concassées, ater	
GLACE LIBANAISE (1 boule)	3
ashta, rose, pistache	
KNEFEH	7
cheesecake libanais, pistaches concassées, ater servi avec boule achta	
BAKLAWA (3 pièces)	6

CAVE

Liban, Batroun - Vin de lieu - Domaine Sept *

Sept est né du désir de Maher Harb de faire revivre la terre de sa famille, dans le village de Nehla, au nord du pays. Ici, on produit des "vins de lieu" avec le goût authentique du Liban. Fervent défenseur de l'agriculture biodynamique, Maher s'engage à produire des vins qui expriment la nature extraordinaire du terroir libanais, en célébrant la richesse du terroir méditerranéen.

ROUGE

Liban - Cuvée du Soleil - vin de lieu - Domaine Sept *
verre 16
bouteille 80

Liban - Vallée de la Bekaa - Domaine des Tourelles
verre 4,50
bouteille 25

Liban - Marquis des Beys - Domaine des Tourelles
verre 7
bouteille 34

Liban - Château Nakad - Prestige des Côteaux
verre 8
bouteille 45

Liban - Les Côteaux - Château Kefraya
verre 7,50
bouteille 39

France - AOP Pic St Loup l'Orphée 2017 - Mas Foulaquier *
verre 8
bouteille 45

BLANC

Liban - Obeideh - vin de lieu - Domaine Sept *
verre 15
bouteille 75

Liban - Merweh, Grand Cru - vin de lieu - Domaine Sept *
bouteille 120

Liban - Vallée de la Bekaa - Domaine des Tourelles
verre 4,50
bouteille 25

Liban - Blanc de Blancs - Château Kefraya
verre 6,5
bouteille 34

ROSÉ

Liban - Vallée de la Bekaa - Domaine des Tourelles
verre 4,50
bouteille 25

Liban - Altitudes Ixsir - Domaine de Batroun
verre 5,50
bouteille 30

AFENDI

* VIN NATURE

COCKTAILS

BALADI GIN	11
basilic, gin, citron, sucre de canne, concombre	
MIDORI SOUR	10
liqueur de melon midori, sucre de canne, citron, orange, lime	
SEMETIC VIBRATION	11
arak, menthe fraîche, miel, grenade, agrumes mélangés, eau pétillante	
KESAK GIN	12
gin, sucre roux, citron, mélasse de grenade, citronnade	
FAWAKE MOJITO (sans alcool)	8
fruits de saison, menthe fraîche, citron, eau pétillante, sirop de menthe artisanal	

APÉRITIFS

ARAK 3cl	6
ALMAZA 33cl (bière)	5,50
MORRETI (bière pression)	demi 4,5 pinte 7
CHIVAS 4cl	8,50

DIGESTIFS

NECTAR DE KEFRAYA 4cl	6,50
COGNAC 4cl	9

BOISSONS FRAÎCHES

SODAS	3,50
coca-cola 33cl, coca zero 33cl, coca light 33cl, orangina 25cl, sprite 33cl, fuzetea 25cl, fanta 33cl	
PERRIER 33cl	4
FRUITS PRESSÉS 18cl	5
LIMONADE MAISON 20cl	5
JELLAB 20cl	5
LABAN AYRAN 25cl	3,50

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,50
CAFÉ LIBANAIS (Naajjar)	2,50
CAFÉ BLANC	2,50
THÉ À LA MENTHE	2,50