

## MEZZES FROIDS

<b>LE HOUMOUS DE MON PÈRE *</b>	8
purée de pois chiche agrémentée d'un beurre noisette, pignons de pin torréfiés, crème de sésame	
<b>BABA GANOUSH *</b>	8
caviar d'aubergine à la crème de sésame, grenade fraîche, mélasse de grenade, paprika, huile d'olive	
<b>LABNEH ZAATAR *</b>	7
fromage blanc au lait de vache fermenté avec une pointe de thym, sésame, sumac, huile d'olive	
<b>TABOULÉ *</b>	7
salade de persil plat, blé concassé, tomates, menthe fraîche, oignons, citron, huile d'olive	
<b>FATTOUSH *</b>	7
salade de mesclun, tomates, concombre, radis, oignons, sumac, pain pita grillé, grenade fraîche, huile d'olive, citron, ail, mélasse de grenade	
<b>KAMOUNE BANADOURA *</b>	7
tartare de tomates, oignons, blé concassé, menthe, cumin, huile d'olive	
<b>SALADE DU MOINE *</b>	7
pulpe d'aubergine, poivrons, grenade, persil, citron frais, huile d'olive	

## MEZZES CHAUDS

<b>MAKANEK</b>	9
mini saucisses de bœuf et d'agneau épicées, jus de citron	
<b>FALAFEL (4 pièces) *</b>	8
croquant de fèves & pois chiche, sauce au sésame	
<b>HALLOUM GRILLÉ À LA MENTHE ET À L'AIL *</b>	9
fromage libanais, menthe, ail, grenade, huile d'olive	
<b>HAWEME MEHSHIYE</b>	8
fatayer aux épinards (4 pièces) * ou samboussek fromage (4 pièces) * ou samboussek viande (4 pièces) ou kibbé (4 pièces), assortiment de fatayer, samboussek & kibbé (4 pièces)	
<b>HOUMOUS AWARMA</b>	13
purée de pois chiche agrémentée d'un beurre noisette, pignons de pin torréfiés, haché d'entrecôte	
<b>HOUMOUS BAHRÉ</b>	13
purée de pois chiche agrémentée de mélasse de grenade et soupions à l'ail, citron, grenade, pignons de pin	

## PLATS

<b>MDARDARA DU VILLAGE *</b>	15
lentilles au riz, oignons caramélisés, accompagnées de fattoush et laban, concombre, menthe séchée	
<b>KAFTA AFENDI</b>	19,50
kafta sur lit de pain pita grillé et assortiment de légumes, parsemé de pignons de pin d'Ispahan	
<b>CHEKH MEHCHE</b>	18
mijoté d'aubergines, haché d'entrecôte, tomates, amandes effilées	
<b>ROZ A DJEJ</b>	17
poulet fermier au four, riz farci épicé à la cannelle, pignons de pin, amandes grillées accompagnées de fattoush & laban, concombre, menthe séchée	
<b>CHAWARMA DE BOEUF</b>	17
émincé de filet de bœuf grillé accompagné de batata hara, salade, condiments, crème de sésame, kabiss	
<b>CHAWARMA POULET</b>	17
émincé de poulet fermier grillé accompagné de batata hara, salade, condiments, crème d'ail, kabiss	
<b>SAYADIEH</b>	19
filet de cabillaud au riz safrané et pignons, servi avec de l'oignon caramélisé et sauce taratore	

## PLATS

<b>FATTEH BATINGEN *</b>	12
pulpe d'aubergine, mélasse de grenade, laban, menthe, persil, huile d'olive, pain pita grillé, pignons	
<b>FATTEH BIL LAHME</b>	14
haché d'entrecôte, mélasse de grenade, laban, menthe, persil, huile d'olive, pain pita grillé, pignons	
<b>DOUCEURS MAISON</b>	
<b>MOUHALABIYE</b>	6
flan de lait à la fleur d'oranger, pistaches concassées, ater	
<b>GLACE LIBANAISE (1 boule)</b>	4
ashta, rose, pistache	
<b>KNEFEH</b>	7
cheesecake libanais, pistaches concassées, ater servi avec boule ahta	
<b>BAKLAWA (3 pièces)</b>	6
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	8,50
barma, namoura, baklawa	

\* RECETTES VÉGÉTARIENNES

# 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 9  
bouteille 55

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 9  
bouteille 55

Liban - Merweh, Grand Cru - vin de lieu - Domaine Sept \*  
bouteille 60

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

Liban - Blanc de Blancs - Château Kefraya  
verre 6,50  
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

**AFENDI GREEN** 10

gin, cardamon, citron, concombre

## APÉRITIFS

**ARAK 3cl** 6

**ALMAZA 33cl (bière)** 5,50

**MORRETI (bière pression)** demi 4,50  
pinte 7

**FEFE 100ml** 4,50

tonic genièvre pamplemousse/ concombre eucalyptus/ fraise - bois de santal

**CHIVAS 4cl** 8,50

## DIGESTIFS

**NECTAR DE KEFRAYA 4cl** 6,50

**COGNAC 4cl** 9

## BOISSONS FRAÎCHES

**CASTALIE 75cl EAU PLATE** 2,50

**CASTALIE 75cl EAU PÉTILLANTE** 2,50

**SODAS** 4

coca-cola 33cl, coca zero 33cl, coca light 33cl, orangina 25cl, sprite 33cl, fuzetea 25cl, fanta 33cl

**PERRIER 33cl** 5

**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