

Mazaj



ON NE FAIT DU BON QU'AVEC DU TRÈS BON ...

entrées

	Houmous Blahmi	Purée de pois chiches au haché de viande	2 pers	17,-
✓	Houmous bi snawbar	Purée de pois chiches aux pignons de pin	2 pers	17,-
✓	Mutabbal	Caviar d'aubergines	2 pers	17,-
✓	M'jadra	Lentilles du puy aux fruits secs	2 pers	15,-
✓	Raheb	Salade d'aubergines aux légumes frais	2 pers	17,-
✓	Chanklish	Fromage de chèvre sec et doux	2 pers	15,-
✓	Kibit Areh	Potiron aux légumes et fruits secs	2 pers	15,-
✓	Warak Inab	Feuilles de vignes farcies	2 pers	15,-
✓	Rikakat	Friands au feta et au thym (frites)	2 pièces	8,-
✓	Sanbousik	Rissoles à la viande au pignons de pins	2 pièces	8,-
	Fatayer	Pâtes d'épinards marinés (four)	2 pièces	8,-
	Sawda	Foie de veau caramélisé au vin blanc et sirop d'érable		15,-
	Dafadeh	Cuisse de grenouilles marinée aux coriandre et noix	5 pièces	15,-

salades

	Taboulé	Salade de persil	10,- 1 p	15,- 2 p
	Fattouch	Mélange de légumes frais, balsamique, pain croustillant, sumac, huile d'olive	10,- 1 p	15,- 2 p
	Roka	Salade de roquettes	10,- 1 p	15,- 2 p
	Zaatar	Salade de légumes frais aux betteraves, noix et thym	10,- 1 p	15,- 2 p

plats

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE FEUILLETÉ, UNE MEZZE, ET UNE SALADE

CRU	Kibbé Nayé	Filet d'Anvers de boeuf moulu au cumin et crème à l'ail rosé, blé concassé, oignons	27,-
	Habra Nayé	Filet d'Anvers de boeuf moulu au cumin et crème à l'ail rosé, pignons de pin	27,-
VIANDE	Chawarma	Tranches de filet d'agneau poêlées aux légumes frais	30,-
	Kafta	Mélange d'agneau et de veau grillés au sauce tomate relevée	30,-
	Kastaletta	Couronne d'agneau servi aux légumes cuits	35,-
	Cuberoll	Entrecôte de boeuf en brochette servi aux légumes cuits	35,-
	Ris de Veau	Grillé ou poelés, servi à la libanaise avec biwaz (Persil, oignons, sumac)	35,-
	Kibbé	Croquettes de viande frites servi avec du fromage frais au thym	30,-
POULET	Tawook	Filet de poulet mariné façon Maza'j	30,-
	Chawarma	Tranches de blanc de poulet poêlées aux légumes frais	30,-
POISSON	Faridi	Filet de daurade (four), dressé au coriandre, noix, citron, huile d'olive	35,-
	Loukous	Filet de bar au four aux légumes frais et crème de sésame	35,-
	Kraidess	Gambas marinées au vin blanc IXSIR, herbes du chef et pâte de pistache	35,-
VEGGIE	Falafel	Fèves des marais et pois chiches frites	27,-
	Halloumi	Fromage de brébis poelés aux champignons Shiitake, persil, thym, pistache	27,-

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À LA MINUTE AVEC DES INGRÉDIENTS DE PREMIER CHOIX QUI PEUVENT PARFOIS VARIÉS AU GRÉ DES ARRIVAGES JOURNALIÈRES.

apéritifs

Arak apéritif libanais	7,50
à partir de jus de raison distillé en eau-de-vie auquel on ajoute de graines d'anis vert puis distillé encore 2 fois pour concentrer les arômes)	
Arak parfumé Maza'j	8,50
Pineau des Charentes	6,50
Porto blanc - Porto Tawny	6,50
Martini blanc, rouge	6,50
Campari	6,50
Whisky rouge - Gin - Vodka - Bacardi	9,00
Whisky noir	12,00
Cava	coupe 7,50 bouteille 35,00
Champagne	coupe 12,00 bouteille 65,00

softs

Coca, light, zero	4,00
Sprite, Schweppes Tonic, IceTea, ...	4,00
Eau Plate 50cl	5,00
Eau Pétillante 50cl	5,00
Jus d'orange, jus de tomate	4,00
Jus frais de saison	5,00

bières

Almaza (bière libanaise) 33cl	5,00
Jupiler	4,00
Leffe brune, blonde	4,50
Duvel	5,00
Kriek	4,00
Chimay bleue	5,00
Blanche de Hoegaerden	4,00

vins

Libanais (blanc, rosé, rouge)	7,00
-------------------------------	------

digestifs & calvados

Calvados	12,50
Cognac Delamain XO	12,50
Armagnac	10,00
Poire William	10,00
Grappa	10,00
Cointreau	10,00
Amaretto	10,00
Limoncello	10,00
Nectar de Kefraya (Liban)	10,00

boissons chaudes

MASALTO	
Ristretto - Espresso - Lungo	3,50
Cappuccino	4,00
Café Latte	4,00
Café Libanais	5,00
café issu d'une triple torréfaction aromatisé à la cardamome servi à la libanaise	
Irish coffee (café au Whisky)	10,50
THE	
Fusion Maza'j	4,00
gingembre, cannelle, fenouil, eau de fleur d'oranger, menthe fraîche	
Blanc	4,00
sucre de canne, fleur d'oranger, eau de rose	
Maté	4,00
infusion des feuilles de Yerba Maté traditionnelle issue de la culture libanaise	

desserts

Crème brûlée à la fleur d'oranger	10,-
Mousse au chocolat aux agrumes	10,-
Crème glacée / Sorbet	10,-
Salade de fruits frais de saison	10,-

Namora	Gateau de semoule et noix de coco	10,-
Halawet Jibn	Duo de fromages à la semoule	10,-
Atayef	Crêpes fourrées aux fruits secs	10,-
Znoud el Sitt	Bricks farcies au mascarpone	10,-

Rouges

Clos du Chêne

Atibaïa (Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot) 95,-
Robert Parker : 91/100 ... vin remarquable d'une complexité et un caractère exceptionnels.

Ixsir

Altitude (Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Caladoc) 45,-
Chaleur, netteté et maturité ... fraise, cassis et chêne au nez.

Grande Réserve (Syrah, Cabernet Sauvignon) 70,-
Un nez saturé de caractère méditerranéen et des arômes exubérants de fruits mûrs et d'épices.

Ksara

Réserve du Couvent (Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc) 35,-
Durable et persistant.

Le Souverain (Arintorno, Marselan, Cabernet Franc) 95,-
Très complexe.

Kefraya

Les Bretèches Rouges (Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Tempranillo) 35,-
Léger, frais et fruité.

Château Kefraya (Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre) 50,-
Equilibre, finesse et complexité.

Compte de M (Syrah, Cabernet Sauvignon) 95,-
Noble avec parfait équilibre entre boisé fin et pureté du fruit.

VINS LIBANAIS

Blancs

Ixsir

Altitude (Muscat, Sauvignon Blanc, Sémillon, Viognier) 40,-
Arômes floraux mélangés au muscat et au pamplemousse ... en bouche: une acidité douce et équilibrée.

Clos St Thomas

Les Gourmets Blanc (Clairette, Grenache Blanc, Ugni Blanc) 35,-
Vin au caractère fruité ... sa fraîcheur vient de l'acidité de l'Ugni Blanc.

Chardonnay (Chardonnay) 40,-
Doux et riche.

Kefraya

Château Kefraya Blanc de Blanc (Viognier, Chardonnay, Muscat) 40,-
Expression aromatique ample, vigoureuse et d'une fraîcheur intense.

Rosés

Ixsir

Altitude (Syrah, Caladoc) 40,-
Ce qu'on appelle un vin rosé 'à la provençale'.

Ksara

Gris de Gris (Grenache Gris, Cinsault, Carignan) 35,-
Jeune et festive.

VINS FRANÇAIS

Vin Mousseux

Champagne
Esterlin 65,-

Cava 35,-

Blancs

Bordeaux
Kressman Monopole 35,-

Bourgogne
Aligote 35,-
Chablis Moreau 42,-

Alzas
Pinot Gris 35,-

Graves 35,-

Sancerre Blanc 48,-

Pouilly-Fumé 50,-

Rosés

Alzas
Pinot Noir 35,-

Loire
Sancerre Rosé 48,-

Rouges

Bordeaux
Kressman Monopole 35,-

Bourgogne
Pinot Noir 42,-

Saint Emilion 45,-

Haut Medoc 45,-

Lalande de Pomerol 50,-

Margaux 80,-