

Menu €25,-

VARIÉTÉ DE MEZZE

Feuilleté du chef (1 pièce)

Houmous
Purée de pois chiches

Moutabal
Caviar d'aubergines

Taboulé
Salade de persil

-
Falafel
Fèves des marais et pois chiches

-
Kafta
Mélange d'agneau et de veau

Tawook
Filet de poulet mariné au citron



Menu €30,-

VARIÉTÉ DE MEZZE

Feuilleté du chef (2 pièces)

Houmous
Purée de pois chiches

Moutabal
Caviar d'aubergines

M'jadara
Salade de lentilles

Taboulé
Salade de persil

-
Falafel
Fèves des marais et pois chiches

-
Kafta
Mélange d'agneau et de veau

Tawook
Filet de poulet mariné au citron

Menu €35,-

VARIÉTÉ DE MEZZE

Feuilleté du chef (2 pièces)

Houmous
Purée de pois chiches

Moutabal
Caviar d'aubergines

M'jadara
Salade de lentilles

Kibit Areh
Quenelles de potiron

Taboulé
Salade de persil

-
Falafel
Fèves des marais et pois chiches

Halloumi
Fromage de brébis aux champignons shiitake

-
Kafta
Mélange d'agneau et de veau

Tawook
Filet de poulet mariné au citron

-
Dessert

*On ne fait du bon
qu'avec du très bon ...*

Menu €45,-

VARIÉTÉ DE MEZZE

Feuilleté du chef (3 pièces)

Habra
Filet d'Anvers au cumin et crème à l'ail rosé

Houmous
Purée de pois chiches

Moutabal
Caviar d'aubergines

M'jadara
Salade de lentilles

Kibit Areh
Quenelles de potiron

Taboulé
Salade de persil

-
Falafel
Fèves des marais et pois chiches

Halloumi
Fromage de brébis aux champignons shiitake

-
Kafta*
Mélange d'agneau et de veau

Tawook*
Filet de poulet mariné au citron

-
Dessert

**Sur
demande* POISSON pour remplacer Kafta et Tawook

mezze froid

| | | |
|--------------------|--|------|
| Houmous | Purée de pois chiches | 10,- |
| Houmous Blahmi | Purée de pois chiches au haché de viande | 13,- |
| Houmous bi snawbar | Purée de pois chiches aux pignons de pin | 13,- |
| Moutabal | Caviar d'aubergines | 10,- |
| Rahib | Salade d'aubergines aux légumes frais | 10,- |
| Warak Inab | Feuilles de vignes farcies | 10,- |
| Labneh Mtawameh | Fromage blanc à l'ail et à la menthe | 10,- |
| Chanklish | Fromage de chèvre sec et doux | 10,- |
| M'jadara | Lentilles du puy aux fruits secs | 10,- |
| Kibit Areh | Quenelles de potiron | 10,- |

salade cru

| | | |
|--------------|--|------|
| Kibbeh Nayeh | Haché de filet d'Anvers de boeuf au cumin et crème à l'ail rosé, blé concassé, oignons | 15,- |
| Habra Nayeh | Haché de filet d'Anvers de boeuf au cumin et crème à l'ail rosé, pignons de pin | 15,- |
| Ftileh | Dès de filet d'Anvers marinés aux fruits secs, cumin, huile d'olive, sirop d'érable, et pignons de pin | 15,- |
| Tabouleh | Salade de persil | 10,- |
| Fattouch | Mélange de légumes frais, balsamique, pain croustillant, sumac, huile d'olive, citron | 10,- |
| Roka | Salade de roquettes | 10,- |
| Zaatar | Salade de légumes frais aux betteraves et noix | 10,- |

chaud

| | | |
|-----------|---|------|
| Falafel | Fèves des marais et pois chiches frites | 15,- |
| Halloumi | Fromage de brebis aux champignons Shiitake | 15,- |
| Kibbeh | Croquettes de viande (frites) | 15,- |
| Rikakat | Friands au feta et au thym (frites) | 10,- |
| Sanbousik | Croissant farci à la viande hachée (frites) | 15,- |
| Fatayer | Pâtes d'épinards marinés (four) | 10,- |

grillade

| | | |
|-----------------|---|------|
| Chawarma Maza'j | Tranches de filet d'agneau poêlées aux légumes frais | 20,- |
| Kafta | Mélange d'agneau et de veau au sauce tomate relevée | 18,- |
| Kastaletta | Couronne de côtelettes d'agneau servi aux légumes cuits | 25,- |
| Tawook | Filet de poulet mariné au citron | 18,- |
| Chawarma Poulet | Tranches de blanc de poulet poêlées aux légumes frais | 20,- |
| Faridi | Filet de daurade (four), dressé au coriandre et aux noix | 30,- |
| Loukous | Filet de bar au four aux légumes frais et crème de sésame | 30,- |
| Kraïdess | Gambas selon l'inspiration du chef | 30,- |

| | |
|-----------------------------------|------|
| 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,- |

dessert

| | | |
|---------------|-----------------------------------|------|
| 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,- |

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

EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLERANCE ALIMENTAIRE, PRIÈRE DE NOUS PRÉVENIR !