

CHEF ELHAM FAKHRI  
DEPUIS 1991



بيت لبنان



FAIT MAISON



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



NOUS UTILISONS AU MAXIMUM DES INGRÉDIENTS  
ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

\*TOUTES NOS SALADES ET HUILES D'OLIVES SONT ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

# ASSORTIMENT DE MÉZZÉS

SERVI À PARTIR DE DEUX PERSONNES.

## SANS GRILLADES

SÉLECTION DU CHEF DE 5 MÉZZÉS FROIDS  
ET 5 MÉZZÉS CHAUDS.

23€90/PERSONNE

## AVEC GRILLADES

SÉLECTION DU CHEF DE 5 MÉZZÉS FROIDS  
ET 5 MÉZZÉS CHAUDS SUIVI D'UNE BROCHETTE PAR PERSONNE.

29€90/PERSONNE

POSSIBILITÉ D'AVOIR UN ASSORTIMENT VÉGÉTARIEN OU SANS LACTOSE SUR DEMANDE.

# LES MÉZZÉS FROIDS

7€90

-  **TABOULÉ TRADITIONNEL**  
PERSIL, TOMATE, CITRON ET HUILE D'OLIVE BIO.
-  **SALADE FATTOUCHE**  
SALADE, CONCOMBRES, TOMATES, RADIS, PAIN GRILLÉ, SUMAK ET VINAIGRETTE DU CHEF.
-  **HOMOUS TRADITIONNEL**  
PURÉE DE POIS CHICHE, CRÈME DE SÉSAME, CITRON ET HUILE D'OLIVE BIO.
-  **HOMOUS A LA BETTERAVE**  
PURÉE DE POIS CHICHE, CRÈME DE SÉSAME, BETTERAVE, CITRON ET HUILE D'OLIVE BIO.
-  **MOUTABAL**  
AUBERGINES RÔTIES AU CHARBON DE BOIS, CRÈME DE SÉSAME ET AIL.
-  **LABNÉ AUX CONCOMBRES**  
YAOURT FRAIS AUTHENTIQUE, CONCOMBRE ET MENTHE.
-  **SALADE RAHIB**  
SALADE D'AUBERGINES GRILLÉES, ÉMINCÉ DE POIVRON, OIGNONS & ÉPICES
-  **LOUBIÉ À LA TOMATE**  
HARICOTS BLANCS GÉANTS MARINÉS AVEC DU CITRON, HUILE D'OLIVE & SAUCE TOMATE
- TARAMA**  
À BASE D'OEUFS DE CABILLAUD FUMÉS. SANS COLORANT ET 100% NATUREL.
-  **CHANKLICHE**  
FROMAGE DE CHÈVRE ET DE BREBIS, ZAATAR ET ÉMINCÉ D'OIGNON.
-  **WARAK ENAB**  
FEUILLES DE VIGNE FARCIES DE RIZ, TOMATE ET PIGNON DE PIN.
-  **MAKDOUS\***  
AUBERGINES FARCIES À LA NOIX ET AU POIVRON DOUX.
-  **PETITS PIMENTS FARCIS FETA\***  
PIMENT DOUX FARCÉ À LA FÉTA

\*PRODUITS IMPORTÉS DU LIBAN

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

# LES MÉZZÉS CHAUDS

7€90

## VÉGÉTARIENS

### RAKAKAT JEBNÉ (5 PIÈCES)

FEUILLETÉ CROUSTILLANT AU FROMAGE DE CHÈVRE ET DE BREBIS, ÉPICES ET FINES HERBES.

### FALAFEL (4 PIÈCES)

BEIGNET DE POIS CHICHES ET FÈVES.

### SAMBOUSSEK JEBNÉ (4 PIÈCES)

BEIGNET AU FROMAGE DE CHÈVRE ET DE BREBIS, PERSIL ET OIGNON.

### FATAYER SBÉNIKH (4 PIÈCES)

BEIGNET AUX ÉPINARDS, TOMATE ET PIGNON DE PIN.

### MOUJADARA

LENTILLES ET RIZ PARFUMÉS, OIGNONS CONFITS.

### MOUSSAKAA VÉGÉTARIENNE

AUBERGINES, TOMATES, OIGNONS, AIL ET HUILE D'OLIVE BIO.

### FOUL MOUDAMAS

FÈVES ET POIS CHICHES MARINÉS AU CITRON, AIL ET HUILE D'OLIVE BIO.

### KELLÉGE

PAIN LIBANAIS GARNI DE HALLOUMI.

## À LA VIANDE

### SAMBOUSSEK LAHMÉ (4 PIÈCES)

BEIGNET À LA VIANDE DE BOEUF, OIGNONS, PIGNONS DE PIN, ET ÉPICES.

### KÉBBÉ BOULETTE (4 PIÈCES)

BEIGNET À LA VIANDE DE BOEUF, OIGNON, PIGNON DE PIN, BLÉ CONCASSÉ ET ÉPICES.

### SOUJOUK

PETITES SAUCISSES DE BOEUF MARINÉES AU PAPRIKA, PIMENT, CUMIN ET AIL.

### KASBE DAJAJE

FOIES DE VOLAILLE MARINÉS À L'AIL ET AU CITRON.

### JAWENEH DAJEJE

AILES DE POULET GRILLÉES, MARINÉES À L'AIL ET AU CITRON.

### ARAYESS

PAIN LIBANAIS GARNI DE VIANDE DE VEAU.

## SPÉCIALITÉS

9€90

### HOUMOUS BI LAHMÉ

HOUMOUS CLASSIQUE AU TAHINI ACCOMPAGNÉ D'ÉMINCÉS DE BOEUF AUX ÉPICES & PIGNONS DE PIN.

### OEUF AU PLAT BEL AWARMA

TROIS OEUFS AU PLAT ACCOMPAGNÉS D'ÉMINCÉS DE BOEUF AUX ÉPICES ET AU SUMAC.

# LES GRILLADES

TOUTES NOS GRILLADES SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE GARNITURE SÉLECTIONNÉE PAR LE CHEF.

- |  |     |
|--|-----|
| <b>GRILLADES KAFTA</b><br>DEUX BROCHETTES DE VIANDE DE BOEUF, OIGNON ET PERSIL.  | 16€ |
| <b>GRILLADES CHICH TAOUK</b><br>DEUX BROCHETTES DE POULET MARINÉ AUX ÉPICES.     | 16€ |
| <b>GRILLADES LAHEM MECHWI</b><br>DEUX BROCHETTES DE VIANDE D'AGNEAU AUX ÉPICES.  | 16€ |
| <b>GRILLADES MIXTES</b><br>TROIS BROCHETTES: KAFTA, CHICH TAOUK ET LAHEM MECHWI. | 19€ |

# LES ASSIETTES COMPOSÉES

- |   |       |
|---|-------|
|   <b>ASSIETTE FALAFEL</b><br>SERVI AVEC DU HOMOUS, DU MOUTABAL ET DE LA SALADE ORIENTALE.        | 16€90 |
| <b>ASSIETTE KÉBBÉ BEL SAYNIÉ</b><br>GRATIN DE VIANDE DE BOEUF , OIGNONS ET PIGNON DE PIN SERVI AVEC DU LABNÉ AUX CONCOMBRES ET DE LA SALADE ORIENTALE.  | 17€90 |
|  <b>ASSIETTE CHAWARMA BOEUF</b><br>SERVI AVEC DU HOMOUS, DU MOUTABAL ET SA GARNITURE.  | 17€90 |
|  <b>ASSIETTE CHAWARMA POULET</b><br>SERVI AVEC DU HOMOUS, DU MOUTABAL ET SA GARNITURE.   | 17€90 |
|   <b>ASSIETTE MOUSSAKAA VÉGÉTARIENNE</b><br>SERVI AVEC DU HOMOUS, SALADE RAHIB ET SA GARNITURE. | 16€90 |
|   <b>ASSIETTE MOUSSAKAA VÉGÉTARIENNE</b><br>SERVI AVEC DU HOMOUS, DU TABOULÉ ET SA GARNITURE.   | 16€90 |