



## Brunch

### **Entrées froides : Nos Mezzés**

- \* Houmous
- \* Baba Ganous
- \* Labneh & Zaatar
- \* Mouhamara
- \* Taboulé
- \* Fattouche
- \* Moussaka végétarienne
- \* Pasterma & aioli
- \* Foul
- \* Salade de Quinoa
- \* Salade de Moins
- \* Salade de crevette
- \* Salade haricots blancs
- \* Sélection de Jambon
- \* Sélection de Fromage

### **Plats chauds**

- \* Kefta au four
- \* Shawarma de Poulet et batata harra
- \* Œuf brouillé aux épices
- \* Makaneks à la mélasse de grenade
- \* Soujouks au jus de verjus & sésame

### **Nos gourmandises libanaises**

- \* Mouhalabieh
- \* Mini baklawa
- \* Maamoul pistache, coco, datte
- \* Ghraybe pistache, coco, datte
- \* Nammoura pistache, coco, datte
- \* Borma pistache, coco, datte

Sélection de viennoiseries  
Pain Pita Libanais et Foccacia maison

Boisson d'accueil jus d'orange pressé ou jus Detox

35€ hors alcool

15€ enfants de 5 à 12 ans / gratuit moins de 4 ans

L'offre du brunch est évolutive en fonction des saisons et de l'inspiration du chef. Des spécialités différentes sont proposées chaque semaine en gardant l'identité de la cuisine libanaise avec ses incontournables.

*Prix TTC, service compris*