



NOS FORMULES

- ✕ **Menu Déjeuner - 22 €**
Entrée + Plat
OU Plat + Dessert
- ✕ **Menu Qasti - 37 €**
1 mezzé + 1 plat + 1 assortiment de desserts
OU 3 mezzés au choix + 1 assortiment de desserts
- ✕ **Menu Dégustation à la libanaise - 45 €**
3 mezzés + 1 plat + 1 assortiment de desserts

NOS MEZZÉS

LES VÉGÉTARIENS - 8 €

- ✕ Houmous
- ✕ Baba Ganous
- ✕ Feuilles de vigne
- ✕ Labneh & Zaatar
- ✕ Fatayers d'épinard
- ✕ Mouhamara
- ✕ Rouleaux halloumi
- ✕ Taboulé
- ✕ Fattouche
- ✕ Falafels
- ✕ Moussaka végétarienne

LES CARNIVORES - 9 €

- ✕ Pasterma & aïoli
- ✕ Kebbeh
- ✕ Sambousseks d'agneau
- ✕ Mekaneks à la mélasse de grenade
- ✕ Soujouks au jus de verjus & sésame

LES MARINS - 9 €

- ✕ Houmous œufs de truite
- ✕ Labneh & saumon fumé
- ✕ Feuilles de vigne & langoustine
- ✕ Poulpe laqué à la mélasse de grenade



NOS PLATS

Kharouf mahchi et cocotte de freekeh - 22 €

Viande d'agneau confite, blé vert fumé aux épices, fruits secs

Sayadieh traditionnelle - 22 €

Cabillaud à la sauce tagine et aux oignons frits, riz pilaf

Taouk au batata harra - 22 €

Suprême de volaille jaune marinée aux épices taouk, mini cassolette de pomme de terre épicées, légumes grillés, aïoli

Shawarma végétal - 18 €

Fleur de céleri, pickles, légumes grillés, sauce blanche, mini cassolette de pomme de terre épicées

NOS GOURMANDISES LIBANAISES

Assortiment de 4 gourmandises sucrées - 9 €

- * Chocolat & zaatar
- * Mouhalabieh
- * Glace Achta
- * Mini baklawa