

## SHAWARMA & Grill

Viandes marinées, falafels ou poisson

## Assiette - 18,50 €

Accompagnements

## Sandwich - 7,50 €

Contenu du sandwich ou du burger

### Shawarma Lahmé

Lamelles de boeuf mariné, grillé à la pierre de lave

Houmos + Baba Ghanouj + Riz ou Frites

Tomates, pickles, persil, oignons, sauce tahini

### Shawarma Djeij

Lamelles de poulet mariné, grillé à la pierre de lave

Houmos + Baba ghanouj + Riz ou Frites

Frites, pickles, sauce à l'ail

### Taouk

Brochette de poulet mariné

Houmos + Baba Ghanouj + Riz ou Frites

Coleslaw, frites, pickles, sauce à l'ail

### Burger Libanais

Steak de viande hachée, bun boulanger frais

Salade Fattoush + Frites + Pickles

Colslaw, frites, ketchup

### Chicken Burger Libanais

Poulet mariné, bun boulanger frais

Salade Fattoush + Frites + Pickles

Salade, pickles, cheddar, sauce cocktail

### Sojok

Mini saucisses orientales relevées

Houmos + Baba Ghanouj + Riz ou Frites

Salade, pickles, oignons, tomates, sauce à l'ail

### Makanek

Mini saucisses de boeuf aux épices libanaises

Houmos + Baba Ghanouj + Riz ou Frites

Salade, pickles, tomates, houmos

### Kafta

Brochettes de viande hachée aux épices et persil

Houmos + Baba Ghanouj + Riz ou Frites

Persil, oignons, pickles, tomates, houmos

### Samké Harra

Poisson grillé émietté, herbes fraîches et tahini

Taboulé + Houmos Bettrave + Riz ou Frites

Menthe, radis, salade, tomates, sauce à l'ail

### Falafel

Boulettes de pois chiches aux herbes fraîches

Taboulé + Houmos + Baba Ghanouj + Houmos Bettrave

Menthe, persil, pickles, tomates, radis, sauce tahini

## MAN'OUCHÉ (« Pizza Libanaise »)

Galette libanaise traditionnelle cuite au four, garnie de produits frais & savoureux

### Zaatar

8 €

Thym du pays, sésame grillé et sumac.

+ Labné : Fromage frais crémeux + 2 €  
+ Légumes : Légumes frais + 2 €

### Jebné & Zaatar

10 €

Mi-fromage, mi-zaatar

### Khodra

10 €

Tomates, oignons, poivrons, épices

### Jebné & Sojok

12 €

Fromage fondant & tranches de saucisses épicées

### Lahmé bi ajin

12 €

Viande marinée aux épices douces

### Jebné

9 €

Fromage fondant.

## ACCOMPAGNEMENTS OU PETITES FAIMS - 6,50 €

### SALADES LIBANAISES

#### Fattoush

Légumes frais, assaisonnement traditionnel

#### Taboulé Libanais

Persil, tomates, boulghour, menthe fraîche et citron

#### Halloumi grillé

Fromage de brebis grillé et légumes frais assaisonnés

### DIPS

#### Houmos

Purée de pois chiche à la crème de sésame

#### Houmos Betterave

Houmos revisité à la betterave

#### Baba Ghanouj

Caviar d'aubergines au tahini

#### Labné & Zaatar

Fromage frais parfumé au thym du pays et huile d'olive

#### Labné bi Toun

Fromage frais libanais parfumé à l'ail et huile d'olive

### PETITS PLAISIRS SALÉS

#### Frites Maison

#### Falafel (3 pièces)

Boulettes de pois chiches aux herbes fraîches

#### Rkakat Jebné (2 pièces)

Cigares croustillants au fromage fondant

#### Rkakat Jebné & Sojok (2 pièces)

Cigares au fromage et mini saucisses épicées

#### Sfiha (3 pièces)

Pâte farcie à la viande hâchée

#### Fatayer Sbenekh (3 pièces)

Chaussons farcis aux épinards

#### Kebbé (2 pièces)

Blé concassé farcie à la viande hâchée

#### Riz Libanais

Riz traditionnel aux vermicelles

### FORMULES MIDI OU ÉTUDIANTES

#### Sandwich

13,50 €

+ Boisson\* + Accompagnement ou Dessert

#### Man'ouché

15,50 €

+ Boisson\* + Accompagnement ou Dessert

#### Assiette

24,50 €

+ Boisson\* + Accompagnement ou Dessert

\* +2 € pour boisson maison ou alcoolisée

Offre étudiante : -10% (sur présentation de la carte)

### À PARTAGER.. OU PAS ;) Apéro / à grignoter / découverte ..

#### ■ Trio de dips

13,50 €

3 dips au choix, servis avec « chips » libanais

#### ■ Planche de petits plaisirs salés

■ 6 pièces au choix

13,50 €

■ 9 pièces au choix

19,50 €

# DESSERTS & GLACES MAISON

## DESSERTS - 6 €

### Knefeh

Fromage doux filant, recouverte d'une fine semoule dorée, servie chaude avec un sirop parfumé à la fleur d'oranger.

### Mhallabiyé

Flan traditionnel léger, parfumé à l'eau de rose et fleur d'oranger, décoré de pistache, noix et coco et raisins secs

### Nammoura

Gâteau à la semoule gorgé de sirop aux saveurs orientales, décoré d'amandes

### Osmaliyé

Pâtisserie croustillante aux cheveux d'ange, crème de lait à la fleur d'oranger, pistaches concassées et sirop parfumé

### Baklawa

Douceurs feuilletées aux amandes, pistaches et noix, nappées d'un sirop à la fleur d'oranger



## ■ Café ou thé Gourmand : 10 €

Café ou thé accompagné de ses 3 mignardises libanaises.



## GLACES (Cornet / Pot)

### Achta

Crème de lait maison délicatement parfumée, enrobée de pistaches croquantes.

### Autres Parfums

## 1 Boule

4,5 €

## 2 Boules

6 €

## 3 Boules

7,5 €

3,5 €

5 €

6,5 €



# BOISSONS

## BOISSONS MAISON

<b>Citronade</b> Recette secrète familiale.	4,50 €
<b>Jelleb</b> Sirop de dattes accompagné de pignons de pin.	4,50 €
<b>Ward</b> Sirop de rose.	4,50 €
<b>Ayran</b> Yaourt frais à boire, légèrement salé.	4,50 €

## SOFTS

<b>Coca-Cola, Sprite, Fanta, etc.</b>	3 €
<b>Grande eau Plate</b>	3,50 €
<b>Grande eau Pétillante</b>	5€

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café expresso ou Allongé</b>	2 €
<b>Thé ou infusion</b>	3 €
<b>Cappuccino</b>	4,50 €

## Boissons alcoolisées

<b>Bière pression</b>	4,50 €
<b>Bière libanaise</b> Almaza	5 €
<b>Vin Libanais</b> Rouge, Rosé ou Blanc	<b>Verre (125 ml)</b> 6 € <b>Bouteille (750 ml)</b> 25 €
<b>Arak</b> Spiritueux traditionnel libanais à base d'anis	5 €

