

اىزا
Cuisine libanaise



SALADES

TABOULE

persil + tomates + boulgour + oignons + jus de citron frais

18

végane

FATTOUSH

laitue romaine et légumes + grenade + jus de citron frais + sumac

18

végane

MEZZÉS FROIDS

HUMMUS

purée de pois chiches + tahini + jus de citron frais

12

végane + sans gluten

BABA GHANNOUJ

aubergines grillées + tahini + grenade + ail frais

14

végane + sans gluten

LABNEH

yogourt pressé + menthe fraîche + ail + huile d'olive

10

végétarien + sans gluten

WARAK ENAB BIL ZEIT - 6 morceaux -

feuilles de vigne farcies + riz + jus de citron frais + huile d'olive

15

végane

SHANKLISH

fromage vieilli du Moyen-Orient + zaatar + tomates + oignons

12

végétarien

KEBBE NAYYEH

tartare de filet mignon + boulgour + oignons blancs + pistaches + menthe fraîche

20

MOUHAMARA

poyvrons rouges grillés + noix de Grenoble + mélasse de grenade

13

végane

MEZZÉS CHAUDS

KEBBE AKRAS - 4 morceaux -

croquettes de bœuf + boulgour + noix de pin

18

FALAFEL - 6 pieces -

boulettes de pois chiches et gourgane du Québec + navets marinés + coriandre + sauce tarator

14

végane + sans gluten

RAKAKAT JIBNEH - 5 morceaux -

rouleaux de pâte phyllo + feta de style bulgare + persil + oignons verts

13

végétarien

SOUJOUK

saucisses de bœuf + baharat (mélange épices libanaises) + tomates + oignons

18

CREVETTES GRILLÉES - 5 morceaux -

crevettes de taille U-8/12 + arak

18

sans gluten

HALLOUMI

fromage grillé + menthe fraîche + tomates

16

végétarien

ARNABEET

choux-fleurs frits + sauce tarator

10

végane + sans gluten

HUMMUS BI LAHME

hummus + filet mignon + oignons + pignons de pin

18

BAMYA BIL ZEIT

gombo braisé + sauce tomate + oignons + huile d'olive

12

végane + sans gluten

PIEUVRE GRILLÉE

pois chiches + roquette + mélasse de grenade + citron + huile d'olive

25

LES À-CÔTÉS

FRITES + ZAATAR

6

BATTATA HARA

pommes de terre rôties + ail + chili en flocons

7

RIZ BI SHA'RIEH

riz floconneux + vermicelles grillées au beurre + pignons de pin + bâtonnets d'amande

10

GRILLADES AU CHARBON DE BOIS

Tous les plats sont servis avec oignons grillés et tomates grillées

SHISH TAWOOK

8 oz. poulet mariné au yogourt + citron + ail + épices libanaises

26

KAFTA

kebabs de boeuf + oignons + persil frais

24

FILET MIGNON KEBAB

7 oz. filet mignon AAA black angus + baharat (mélange épices libanaises)

46

PLATEAU DE GRILLADES MIXTE

1 brochette shish tawook + 1 kebab de kafta + 1 kebab de filet mignon

49

CARRÉS D'AGNEAU GRILLÉS

côtelettes d'agneau (4 morceaux) + citron + confit d'ail + émulsion d'origan + huile d'olive

39

PLATEAU AYA - Pour 4 personnes -

4 brochettes shish tawook + 4 kebabs de kafta + 7 oz. de kebab de filet mignon
+ 4 crevettes U-6/8 + 4 côtelettes d'agneau

250

POISSONS ET FRUITS DE MER

CREVETTES GÉANTES - 4 morceaux -

crevettes grillées (taille U-6/8) + pesto de mangue, jus de citron et coriandre + sumac
+ piment d'espelette

42

SAMKE HARA

filet de loup de mer + coulis de tomate épicé avec vin blanc de la vallée de Bekaa
+ zaatar frais + noix de pin

42

MORUE SAUVAGE

morue + jus de citron + pistaches + poutargue

39

FILET DE SAUMON

saumon de l'Atlantique en croûte + confit d'ail + aubergine marinées
+ tomates cerises + noix de Grenoble

28

VÉGANE

MOUSSAKA

légumes braisés + fèves + pois chiches + riz + zucchini

25

AYA MEZZÉ

49 par personne - disponible pour l'ensemble des convives à la table -

FATTOUSH

HUMMUS

BABA GANNOUJ

WARAK ENAB BIL ZEIT

LABNEH

KEBBE NAYYEH (TARTARE)

SOUJOUK

FALAFEL

BEEF KEBBE

ARNABEET

RAKAKAT JIBNEH

MENU DÉGUSTATION

85 par personne - disponible pour l'ensemble des convives à la table -

option végétarienne disponible

TABOULE

FATTOUSH

HUMMUS

BABA GHANNOUJ

LABNEH

WARAK ENAB BIL ZEIT

KEBBE NAYYEH (TARTARE)

SOUJOUK

KEBBE AKRAS

CREVETTE GÉANTE GRILLÉ

CÔTE D'AGNEAU GRILLÉE

SHISH TAOUK

POÊLES KAFTA

DESSERT

DESSERTS

OSMALIYEH

cheveux d'ange + crème ashta + pistaches + fleur d'oranger

9

MOUSSE AU CHOCOLAT

mousse au chocolat + chocolat noir + cocoa

8

BEIRUT TIRAMISU

crème au mascarpone + biscuits boudoirs + pistaches + fleur d'oranger + Grand Marnier

8

CRÈME BRÛLÉE À L'EAU DE ROSE

crème brûlée + eau de rose + pistaches + pétales de rose

10

