

## MENU DÉGUSTATION 70\$

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

### PREMIER SERVICE

Fattoush

Hummus

Baba Ghannouj

Arnabeet

Warak enab bil zeit

Kebbe akras avec yogourt à la menthe

### DEUXIÈME SERVICE

Plateau de poulet shish tawook et brochettes kafta au boeuf,  
servi avec légumes grillés et pommes de terre rôties épicées

### TROISIÈME SERVICE

Osmalliyeh

## MENU DÉGUSTATION 95\$

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

### PREMIER SERVICE

Fattoush

Hummus

Baba Ghannouj

Muhamara

Labneh

Arnabeet

Warak enab bil zeit

Kebbe akras avec yogourt à la menthe

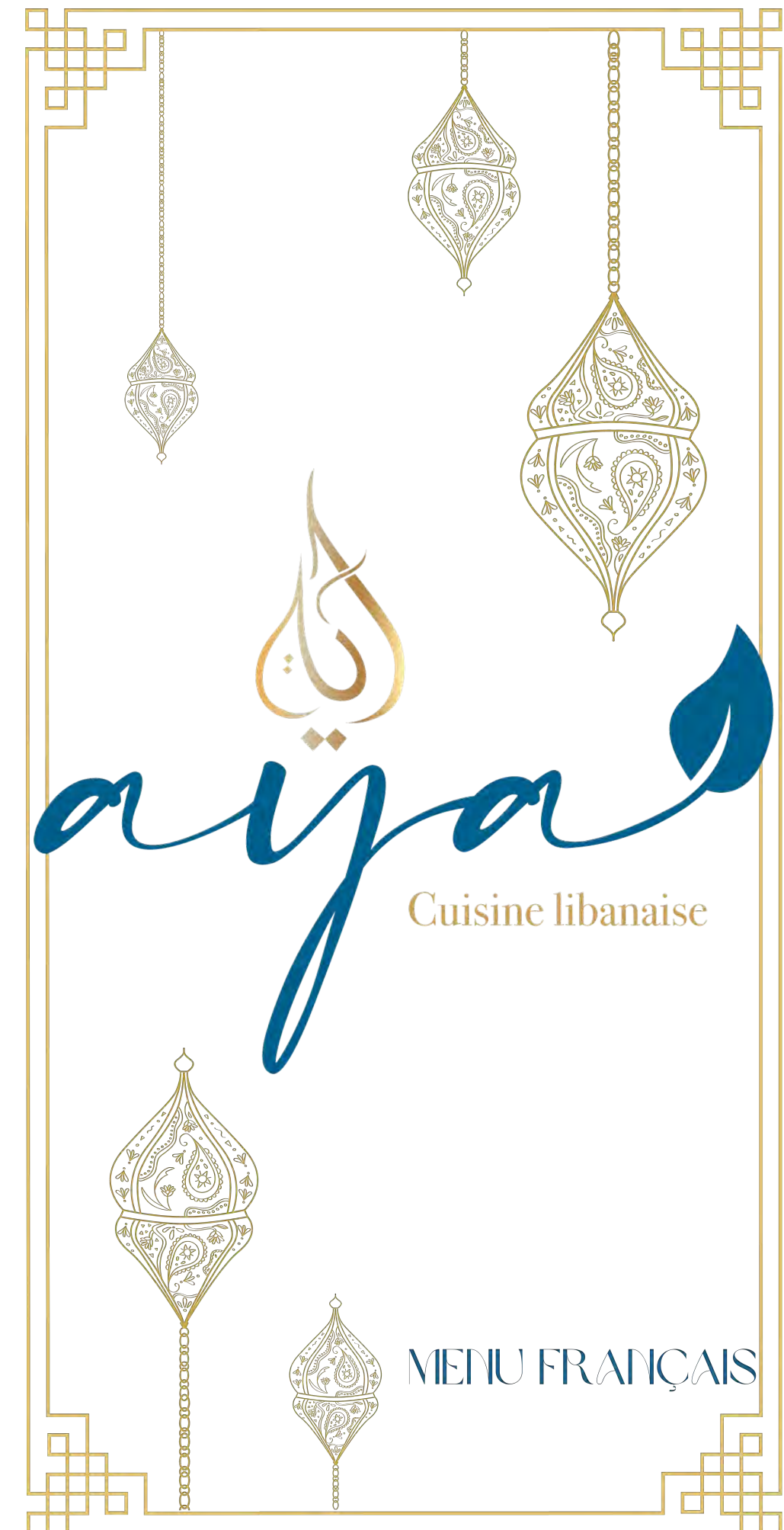
Kebbe Nayyeh (tartare de boeuf)

### DEUXIÈME SERVICE

Plateau de poulet shish tawook, brochettes kafta au boeuf,  
crevettes géantes (U 6-8) et côtelettes d'agneau,  
servi avec légumes grillés et pommes de terre rôties épicées

### TROISIÈME SERVICE

Osmalliyeh



## MEZZA FROIDS

- TABOULE 22  
salade de persil, tomates, boulgour et jus de citron frais  
végane
- FATTOUSH 22  
laitue romaine, légumes frais, grenade, sumac  
végane
- HUMMUS 14  
purée de pois chiches, tahini, jus de citron frais  
végane, SG
- BABA GHANNOUJ 16  
tartina de d'aubergines grillées, grenade  
végane, SG
- MUHAMARA 13  
tapenade de poivrons rouges grillés, noix de Grenoble, grenade  
végane
- LABNEH 16  
tartina de de yogourt pressé, menthe fraîche et huile d'olive  
SG
- WARAK ENAB BIL ZEIT 17 -6 morceaux-  
feuilles de vigne farcies au riz et tomates, jus de citron frais  
végane
- SHANKLISH 14  
fromage vieilli du Moyen-Orient, zaatar, tomates
- KEBBE NAYYEH 24  
tartare de filet mignon, boulgour, pistaches, menthe fraîche

## LES À-CÔTÉS

- OLIVES CHAUDES 8
- FRITES ZAATAR 7
- BATTATA HARA 8  
pommes de terre rôties, ail, coriandre et chili en flocons
- RIZ BI SHA'RIEH 10  
riz floconneux, noix de pin, amandes grillées et pistaches

## MEZZA CHAUDS

- KEBBE AKRAS 21 -4 morceaux-  
croquettes de bœuf et noix de pin, avec sauce yogourt et menthe
- FALAFEL 16 -6 morceaux-  
boulettes de pois chiches et gourogane, navets marinés, tarator  
végane
- RIKAKAT JIBNEH 15 -5 morceaux-  
cigares de pâte phyllo et feta bulgare
- ARNABEET 13  
chou-fleurs frits, sauce tarator, pistaches  
végane
- HALLOUMI 19  
fromage grillé, tomates, menthe fraîche  
SG
- SOUJOUK 19  
saucisses au bœuf braisées avec tomates et épices libanaises  
SG
- HUMMUS BI LAHME 23  
hummus avec filet mignon, noix de pin et mélasse de grenade  
SG
- CREVETTES GRILLÉES 25 -5 morceaux-  
crevettes de taille U-8/12 , arak, sauce épicée  
SG
- PIEUVRE GRILLÉE 38  
servie sur une salade de grenade, aragula et pois chiches  
SG



## GRILLADES - CHARBON DE BOIS

Tous les plats sont servis avec oignons grillés et tomates grillées

- SHISH TAWOOK 29  
poulet mariné au yogourt avec citron, ail et épices libanaises
- KAFTA GRILLÉ 27  
kebabs de boeuf
- FILET MIGNON 8oz 56  
8 oz filet mignon AAA black angus grillé avec épices libanaises
- PLATEAU DE GRILLADES MIXTES 56  
assortiment de shish tawook, kafta et filet mignon
- CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ 57  
6 côtelettes d'agneau marinées dans une émulsion d'origan, confit d'ail et citron
- PLATEAU AYA - pour 4 à 6 personnes - 250  
8 oz filet mignon kebab, 4 shish tawook kebabs, 4 kafta kebabs  
4 (U 6-8), 4 côtelettes d'agneau

## PLATS PRINCIPAUX

- GIANT SHIRMP 48  
crevettes grillées taille U-6/8 (4 morceaux) servies avec riz, coulis de mangue et piment d'espelette et pesto de citron et coriandre
- SAMKE HARA 52  
filet de loup de mer servi avec coulis de tomate épicé avec vin blanc de la vallée de Bekaa, tahini, zaatar frais, noix de pin et riz
- FILET DE SAUMON 32  
saumon de L'Atlantique en croûte, confit d'ail, aubergine marinées, tomates cerises et noix de Grenoble, servi avec riz
- KOUSSA MEHCHÉ 27  
courgettes rôties, farcies avec riz et pois chiches, servies avec coulis de tomates  
végane
- BAMYA BIL ZEIT 25  
gombo braisé, servi avec coulis de tomates et riz  
végane