

# M E N U S

## MENU DÉGUSTATION 20

Hoummous, Moutabal et Fattouch  
Rkakak et Sanbousik  
Kabab Halabi et Chich Tawouk grillés au feu de bois

## MENU GASTRONOMIQUE 25

Hoummous, Moutabal et Fattouch  
Rkakak, Sanbousik et Falafel  
Lahme Mechwi, Kabab Halabi et Chich Tawouk grillés au feu de bois

## MENU EXTRA 35

Moutabal, Fattouch, Labneh et Taratour Dajaje  
Rkakak, Falafel et Kebi Halabieh  
Lahme Mechwi, Kabab Halabi et Chich Tawouk grillés au feu de bois  
Dessert Eich Al Saraya







## MENU VÉGÉTARIEN 18

Hoummous, Moutabal, Fattouch et Labneh  
Duo de Rkakak, duo de Fallafel et Fatayer Bi Sabanekh  
Dessert Eich Al Saraya

## MENU VEGAN 20

Hoummous, Fattouch  
Duo de Falafel et duo de Fatayer Bi Sabanekh  
Warak Arish et Rahib

# ENTRÉES FROIDES

1. HOUMMOUS  6  
(Pois chiches moulus avec crème césame, huile de sésame et citron)
2. HOUMMOUS DE BEYROUTH  6  
(Hoummous avec piments)
3. TARATOUR DAJAJE 7  
(Fromage frais libanais, crème de sésame et filet de poulet)
4. MOUTABAL 6  
(Aubergines moulues avec crème de sésame et citron)
5. CREME TOUM 6  
(Crème à l'ail)
6. TABOULEH  6.5  
(Salade typique libanaise à base de persil, blé concassé et jus de citron)
7. FATTOUCH  6  
(Salade typique libanaise à base de pain croustillant, jus de citron et sirop de grenade)
8. SALATA  5  
(Salade orientale)
9. WARAK ARISH  6  
(Feuilles de vignes farcies aux légumes)
10. LABNEH 5  
(yaourt frais, ail et concombres)
11. JIBNI KHADRA 6  
(Fromage blanc libanais)

12.	J I B N I B I Z A A T A R (Fromage blanc libanais au thym)	6 7.5
13.	J I B N I M E S H W I Y E (Fromage blanc libanais grillé au feu de bois)	
14.	H A B R A N A Y E H (Tartare de bœuf et crème Toum)	7.5
15.	K E B I N A Y E H (Tartare de bœuf, blé concassé, oignons et épices)	7.5
16.	B A S T O R M A (Filet de bœuf séché et épices)	8
17.	M O R T A D E L L A L I B A N A I S E (Grillée au feu de bois, citron, ail et piments)	7



(14) HABRA NAYEH



(7) FATTOUCH



(15) KEBI NAYEH



(4) MOUTABAL






(6) TABOULEH



(3) TARATOUR DAJAJE

# ENTRÉES CHAUDES

1. FALAFELS  6  
(Servis avec sauce sésame)
2. RKAKAT 5  
(Pâte feuilletée farcie au fromage blanc maison et thym)
3. SANBOUSIK 6  
(Pâte farcie à la viande hachée et oignons)
4. FATAYER BI SABANEKH  6  
(Pâte farcie aux épinards, oignons et citron)
5. KEBIHALABIEH 7  
(Pâte de viande cuite farcie à la viande hachée, oignons et pignons)
6. RAHIB  6.5  
(Aubergines grillées au feu de bois, oignons et huile d'olive)
7. HOUMMOUS BILAHME 7.5  
(Hoummous et viande hachée)
8. HOUMMOUS BILAHME - VEAU 10  
(Hoummous et viande de veau)
9. HOUMMOUS BISNAWBAR 7.5  
(Feuilles de vignes farcies aux légumes)
10. SAWDADAJE 7  
(Foie de volaille sauté et assaisonné)
11. BALILA  7  
(Pois chiches, crème de sésame, ail et huile d'olive)
12. FOULE  7  
(Fèves, crème de sésame, persil, tomates, ail et huile d'olive)

- |     |  |     |
|-----|--|-----|
| 13. | THALAT MSHIE<br>(Rate farcie, persil, ail, coriandre et poivre)              | 7.5 |
| 14. | LSANATE GHANAM<br>(Langue d'agneau, ail, citron frais et huile d'olive)      | 8   |
| 15. | NKAAT GHANEM<br>(Cervelle de veau, ail, citron et huile d'olive)             | 7.5 |
| 16. | WARAK ARISH BILAHME<br>(Feuilles de vigne farcies de riz et viande)          | 7.5 |
| 17. | MAKANEK<br>(Saucisses libanaises épicées et sautées, sauce tomate et persil) | 7.5 |





(20) FATAYER BI  
SABANEKH



(17) FALAFELS



(19) SANBOUSIK



(21) KEBI HALABIEH



(18) RKAKAT



(29) THALAT MHSHE

# PLATS DU CHEF

- |     |  |    |
|-----|--|----|
| 18. | K A B A B D' A L E P                                       | 9  |
|     | (Trio de brochettes de Kabab ; viande hachée grillée)      |    |
| 19. | C H I C H T A W O U K                                      | 9  |
|     | (Duo de brochettes de filet de poulet mariné et grillé)    |    |
| 20. | L A H M E M E C H W I                                      | 11 |
|     | (Duo de brochettes de veau ou d'agneau - blanc bleu belge) |    |
| 21. | G R I L L A D E S M I X T E S                              | 13 |
|     | (Trio composé des trois grillades précédentes)             |    |
| 22. | G R I L L A D E S D I L M O N                              | 15 |
|     | (Duo de Kabab d'Alep, Chich Tawouk et lahme mechwi)        |    |
| 23. | J A W A N E H  | 8  |
|     | (Ailes de poulet marinées et grillées au feu de bois)      |    |
| 24. | F E R R I  | 9  |
|     | (Une caille assaisonnée et grillée au feu de bois)         |    |
| 25. | F A R O U J M E S H W I                                    | 10 |
|     | (Poulet grillé au feu de bois)                             |    |
| 26. | M A R I A A R A Y E S                                      | 10 |
|     | (Pain libanais farci à la viande grillé au feu de bois)    |    |
| 27. | K H I S H K A S H  | 13 |
|     | (Kabab d'Alep dans une sauce tomate piquante et persil)    |    |
| 28. | P O I S S O N  | 13 |
|     | (Filet de poisson assaisonné et grillé au feu de bois)     |    |
| 29. | K A W R M A  | 16 |



(Carbonade de bœuf)

30. C A S T A L E T A 17  
(Quatre côtelettes d'agneau, assaisonnées et grillées au feu de bois)

+ A C C O M P A G N E M E N T 3 (Portion de Hoummous et salade orientale)
--

31. M I X F A L A F E L S 12  
(Falafels accompagnés de Hoummous, Labneh et salade orientale)

32. M I X M E Z Z E 16  
(Petites portions de Hoummous, Moutabal, Labneh et Tabouleh, Rkakat, Sanbousik, Falafel et Kebi Halabieh)

# DESSERTS & THÉS

EICHAL-SARAYA	3
(Fromage blanc frais à base de crème de lait, fleur d'oranger et essence de rose saupoudré de noix de coco sur une base de toast)	
BAKLAWA D'ALEP	6
(Trois bouchées de pistache enroulée de cheveux d'ange dorés ou de pâte feuilletée)	
DUO DE SORBETS	5
(Boule pomme verte et boule citron)	
ESPRESSO / CAFÉ ITALIEN	2.5
CAFÉ LIBANAIS	3
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	3
THÉ INFUSION (noir / camomille)	2

# BOISSONS

SPA ¼	2	BAILEYS	6.5
SPA ½	3.5	COINTREAU	6.5
SPA 1L	6	AMARETTO	6.5
SAN PEL. ½	3.5		
SAN PEL. 1L	6		
SOFT	2.5	ARAK LIBANAIS	7
AYRAN	2.5		
JUS D'ORANGE	3		
RED BULL	3.5	VIN MAISON (verre)	3.5
		VIN MAISON ¼	7
		VIN MAISON ½	12
MAES / JUPILER	3		
CARLSBERG	3.5		
LEFFE	4		
AL MAZZA (Liban)	4.5		
PORTO	4		
MARTINI	5		
APERITIF. MAISON	5		
JOHNNIE WALKER	6.5		
PISANG ORANGE	6.5		
CAMPARI	6.5		
SAFARI	6.5		
CAPTAIN MORGAN	6.5		
BACARDI	6.5		
J&B	6.5		
JACK DANIELS	7		
DIMPEL GOLDEN S.	8		
CHIVAS REGAL 12	9		
VODKA RUSSE	6.5		
GREY GOOSE	13		

# CARTE DES VINS

- CHATEAU KSARA 23  
LE PRIEURÉ  
Vin rouge provenant de la vallée de la Bekaa, riche et épicé il se marie parfaitement avec les plats épicés.
- CHATEAU KSARA 18/29  
RÉSERVE DU COUVENT  
Notre vin le plus demandé. Ce vin de robe rouge rubis nous provient directement de la vallée de la Bekaa. Un vin qui combine finesse et élégance, arômes boisés et vanille et qui se marie parfaitement avec toutes nos grillades.  
Également disponible en petit format 37,5 cl.
- CHATEAU KSARA 29  
BLANC DE L'OBSERVATOIRE  
Ce vin ni sec, ni doux peut être qualifié de fruité. En bouche vous retrouverez une fraîcheur agréable apportée par les notes subtiles de pommes vertes et de fleurs. Il se marie parfaitement avec nos 5 menus.
- CHATEAU KSARA 29  
ROSÉ DE KSARA  
Frais et vivant, ce rosé est tout ce qu'il vous faut pour vous rafraîchir.
- CHATEAU KEFRAYA 30  
LES BRÈTCHES  
Les Brètches mêle en bouche structure et rondeur, avec des tannins soyeux et des notes prononcées de fruits rouges. Une expérience gustative typique du terroir libanais.

DOMAINE DE BAAL - BIOLOGIQUE 44

LE PETIT BAAL

Ce vin respectueux des traditions vigneronnes libanaises nous provient directement de Zahlé, dans la vallée de la Bekaa. En bouche, il est boisé, fin et très long. Il se déguste plutôt avec des viandes rouges ou plats épicés.

IXSIR 44

ALTITUDES

Cultivé à plus de 1200m d'altitude qui transmet une belle sensation de fraîcheur. Ce vin élégant et souple est intensément fruité avec de fines notes boisées. Les aubergines et mezzés seront heureux de lui tenir compagnie.

IXSIR 59

GRANDE RÉSERVE - 2012

Un très grand vin surprenant par sa fraîcheur et ses épices. En bouche, une belle attaque sur les fruits noirs et rouges, un bel équilibre entre acidité et moelleux, juteux, finale très longues et légèrement poivrée. Noté 89+ par Robert Parker, ce vin se déguste avec de la viande rouge et des fromages.

IXSIR 99

CUVÉE EL - 2012

« De la couleur, un nez fin, pur, subtile, au fruité mûr et frais qui sent bon la gelée de mûres avec une touche d'épices. Bouche luxuriante dès les premiers instants, puis élancée, pleine, élégamment tramée et savoureuse, construite avec le bel équilibre et la nuance des meilleurs crus. Très fondant, ce vin s'achève de manière puissante avec une très longue finale. Grand vin de garde. »