

À EMPORTER

A. MENU GASTRONOMIQUE	25
Hoummous, Moutabal et Fattouch Rkakats, Sanbousik et Falafel Lahme Mechwi, Kabab Halabi et Chich Tawouk Dessert Eich Al Saraya	
B. MENU EXTRA	33
Moutabal, Fattouch, Labneh et Taratour Dajaje Rkakats, Falafel et Kebi Halabieh Lahme Mechwi, Kabab Halabi et Chich Tawouk Dessert Eich Al Saraya	
C. MENU VÉGÉTARIEN	18
Hoummous, Moutabal, Fattouch et Labneh Duo de Rkakats, duo de Fallafels et Fatayer Bi Sabanekh Dessert Eich Al Saraya	
D. MENU VEGAN	20
Hoummous, Fattouch Duo de Falafels et duo de Fatayer Bi Sabanekh Warak Arish et Rahib	
E. MENU 4 PERSONNES	119
Fattouch, Tabouleh, Hoummous, Moutabal, Labneh Falafel (4), Sanbousiks (4), Rkakats (4) Makaneks, Kabab Halabi (5), Chich Tawouk (5) + pain piquant et 4 desserts Eich Al Saraya	

ENTRÉES FROIDES

1. HOUMMOUS	5
(Pois chiches moulus avec crème sésame, huile de sésame et citron)	
2. HOUMMOUS DE BEYROUTH	6
(Hoummous avec piments)	
3. TARATOUR DAJAJE	6.5
(Fromage frais libanais, crème de sésame et filet de poulet)	
4. MOUTABAL	5.5
(Aubergines moulues avec crème de sésame et citron)	
5. CREME TOUM	5.5
(Crème à l'ail)	
6. TABOULEH	7
(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. WARAK ARISH	6
(Feuilles de vignes farcies aux légumes)	
9. LABNEH	5
(yaourt frais, ail et concombres)	
10. JIBNI KHADRA	6
(Fromage blanc libanais)	
11. JIBNI BI Z A A T A R	6
(Fromage blanc libanais au thym)	
12. JIBNI MESHWIE	8
(Fromage blanc libanais grillé au feu de bois)	
13. H A B R A N A Y E H	8
(Tartare de bœuf et crème Toum)	
14. K E B I N A Y E H	8
(Tartare de bœuf, blé concassé, oignons et épices)	
15. B A S T O R M A	8
(Filet de bœuf séché et épices)	

ENTRÉES CHAUDES

16. F A L A F E L S	6
(Servis avec sauce sésame - 4)	
17. R K A K A T	5
(Pâte feuilletée farcie au fromage blanc maison - 4)	
18. S A N B O U S I K	6.5
(Pâte farcie à la viande hachée et oignons - 4)	
19. F A T A Y E R B I S A B A N E K H	6
(Pâte farcie aux épinards, oignons et citron - 4)	
20. K E B I H A L A B I E H	7
(Pâte de viande cuite farcie à la viande hachée, oignons et pignons - 3)	
21. R A H I B	7
(Aubergines grillées au feu de bois, oignons et huile d'olive)	
22. H O U M M O U S B I L A H M E	8
(Hoummous et viande hachée)	
23. H O U M M O U S B I L A H M E - V E A U	10
(Hoummous et viande de veau)	
24. H O U M M O U S B I S N A W B A R	8
(Feuilles de vignes farcies aux légumes)	
25. S A W D A D A J A J E	7
(Foie de volaille sauté et assaisonné)	
26. B A L I L A	7
(Pois chiches, crème de sésame, ail)	
27. F O U L E	7
(Fèves, crème de sésame, persil, tomates, ail et huile d'olive) - midi	
28. T H A L A T M H S H I E	8
(Rate farcie, persil, ail, coriandre et poivre)	
29. L S A N A T E G H A N A M	9
(Langue d'agneau, ail, citron frais et huile d'olive)	
30. N K A A T G H A N E M	8

(Cervelle de veau, ail, citron et huile d'olive)	
31. W A R A K A R I S H B I L A H M E	8
(Feuilles de vigne farcies de riz et viande)	
32. M A K A N E K	8
(saucisses libanaises épicées et sautées, sauce tomate et persil)	
33. M O R T A D E L L A L I B A N A I S E	7
(grillée au feu de bois, citron, ail et piments)	

GRILLADES DU CHEF

+ ACCOMPAGNEMENT	3
<i>(Portion de Hoummous et salade orientale)</i>	
34. K A B A B D' A L E P	11
(Trio de brochettes de Kabab ; viande hachée grillée)	
35. C H I C H T A W O U K	11
(Duo de brochettes de filet de poulet mariné et grillé)	
36. L A H M E M E C H W I	12
(Duo de brochettes de veau ou d'agneau - blanc bleu belge)	
37. G R I L L A D E S M I X T E S	14
(Trio composé des trois grillades précédentes)	
38. G R I L L A D E S D I L M O N	17
(Duo de Kabab, Chich Tawouk et lahme mechwi)	
39. J A W A N E H	9
(Ailes de poulet marinées et grillées)	
40. F E R R I	10
(Une caille assaisonnée et grillée au feu de bois)	
41. F A R O U J M E S H W I	12
(Poulet grillé au feu de bois)	
42. M A R I A A R A Y E S	11
(Pain libanais farci à la viande grillé)	
43. K H I S H K A S H	14
(Kabab d'Alep dans une sauce tomate piquante et persil)	
44. P O I S S O N	14
(Filet de poisson assaisonné et grillé)	
45. K A W R M A	16
(Carbonade de bœuf)	
46. C A S T A L E T A	20
(Quatre côtelettes d'agneau, assaisonnées)	
47. F A L A F E L S M I X	12
(Falafels accompagnés de Hoummous, Labneh et salade orientale)	
48. M I X M E Z Z E	17
(Petites portions de Hoummous, Moutabal, Labneh et Tabouleh, Rkakats, Sanbousik, Falafel et Kebi Halabie)	