

## Carte du midi

### LES ENTRÉES

<b>HOUMOUS</b>	<b>5.90€</b>
Purée de pois chiches, crème de sésame, citron, ail	
<b>TABOULE</b>	<b>5.90€</b>
Persil, tomate, oignon, blé cassé, citron, menthe fraîche	
<b>MUTABLE</b>	<b>6.90€</b>
Caviar d'aubergines grillées, crème de sésame, citron	
<b>TZAZIKI</b>	<b>5.90€</b>
Crème de yaourt, concombre, ail, menthe fraîche	
<b>WARAK-INAB</b>	<b>5.90€</b>
Feuilles de vigne farcies au riz et légumes	

### PLAT PRINCIPAL

<b>ASSIETTE MEZZES</b>	<b>14.90€</b>
Composé des 9 mezzes froids et chauds qui changent toutes les semaines	
<b>ASSIETTE FALAFELS</b>	<b>13.90€</b>
Boulettes de pois chiches et légumes frits accompagnées d'houmous, de taboulé libanais, de salade et sauce Tahini	
<b>ASSIETTE CHAWERMA POULET OU BOEUF (au choix)</b>	<b>15.00€</b>
Emincés de poulet ou boeuf marinés servi sur un pain pita, sauce à l'ail, salade, accompagné de pommes de terres ou riz maison	
<b>PLAT DE JOUR</b>	<b>13.90€</b>
(A l'ardoise)	

#### **FORMULE DECOUVERTE**

**17.00€**

ASSIETTE DE MEZZES ACOMPAGNÉ DE FALAFELS ET CHAWERMA POULET

#### **FORMULE DU MIDI**

**ENTREE+PLAT OU PLAT+DESSERT**

**19.00€**

(verre de vin kefraya supplément 3.50 €)

# Carte du midi

## DESSERTS

5,90€

### BAKLAWA

Pâte feuilletée farcie aux noix ou pistache

### MOUHALABIA

Crème libanaise à la fleur d'oranger

### LOUKOUM

Confiseries à la rose

### GLACE MAISON

-palet de pistache à la fleur d'oranger  
-boules de loukoum à la rose



## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ou DECA

2,00€

CAFÉ DOUBLE

3,00€

THÉ & INFUSION

3,70€

VERT, JASMIN, MENTHE, NOIR,  
ORANGE CARAMEL, CAMOMILLE

## Carte du soir

MINIMUM 3 MEZZES PAR PERSONNE

### MEZZES FROID

• <b>HOUMOUS</b> : PURÉE DE POIS CHICHE, CRÈME DE SÉSAME.	5.90€
• <b>TABOULÉ</b> : PERSIL HACHÉ, TOMATE, OIGNON, BLÉ CASSÉ.	5.90€
• <b>FATTOUCHE</b> : SALADE DE CRUDITÉS, SAUCE SPÉCIALE, PAIN FRIT.	6.90€
• <b>LEBNÉ</b> : BOULETTE DE FROMAGE PARFUMÉ AUX ROMARAIN	6.90€
• <b>MUTABALE</b> : CAVIAR D'AUBERGINE GRILLÉE, CRÈME DE SÉSAME.	6.90€
• <b>TZAZIKI</b> : CREME DE YAOURT , AIL, CONCOMBRE .	5.90€
• <b>WARAK INAB</b> : FEUILLE DE VIGNE FARCIE AU RIZ ET LÉGUMES .	5.90€
• <b>BABA GANOUSH</b> : SALADE D'AUBERGINE GRILLÉE, POIVRON, OIGNON.	5.90€
• <b>MAKDOSS</b> : PETITES AUBERGINES FARCIES, PIMENT, NOIX, HUILE D'OLIVE.	6.50€
• <b>CHANKLICHE</b> : SALADE DE FETA HACHÉE, PERSIL, TOMATE, MENTHE.	5.90€
• <b>MODARDARA</b> : SALADE DE RIZ ET LENTILLES PARFUMÉE AUX 7 ÉPICES.	4.90€

### MEZZES CHAUDS

• <b>POULPE À L'AIL ET ANETH</b> ,	7.50€
• <b>CHAWERMA POULET</b> : ÉMINCÉS DE POULET MARINÉS.	6.90€
• <b>HOUMOUS BEL CHAWERMA</b> : HOUMOUS, ÉMINCÉ DE POULET.	6.90€
• <b>HOUMOUS BEL LAHMÉ</b> : HOUMOUS, BŒUF HACHÉ.	6.90€
• <b>HOUMOUS BEL SONOBAR</b> : HOUMOUS, PIGNONS DE PIN.	6.90€
• <b>CHAWERMA BOEUF</b> : ÉMINCÉS DE BOEUF MARINÉS.	7.90€
• <b>DAWOD PACHA</b> : BOULETTES DE BŒUF MARINÉES. SAUCE TOMATE.	6.90€
• <b>KELEJ</b> : GALETTE AU FROMAGE, PERSIL, TOMATE.	5.90€
• <b>ARAYESS</b> : GALETTE AU BŒUF, PERSIL, TOMATE.	6.90€
• <b>ZATAAR</b> : GALETTE AU THYM.	5.90€
• <b>FALAFEL</b> : BOULETTES DE POIS CHICHES ET LÉGUMES.	5.90€
• <b>MOUSSAKA</b> : LÉGUMES GRILLÉS AU FOUR, SAUCE TOMATE.	6.90€
• <b>JAWANIH</b> : AILES DE POULET MARINÉES.	6.90€
• <b>PATATA HARA</b> : POMME DE TERRE FRIT , CORIANDRE FRAIS , ET SAUCE PIQUANTE	4.90€
• <b>ZAHRA MAKLEE</b> : CHOUX FLEUR FRIT , TOMATE ET CONCOMBRE , SAUCE TAHINI	6.90€
• <b>RIZ BASMATI PARFUMÉ</b>	4.90€
• <b>HALOUMI</b> : FROMAGE GRILLÉ À LA POÊLE	6.90€

### LES MEZZES À PARTAGER

LA SÉLECTION DU JOUR PAR LE CHEF

POUR 2 PERSONNES: .....,45€

4 FROIDS & 4 CHAUDS

POUR 3 PERSONNES: .....,65€

6 FROIDS & 6 CHAUDS

DISPONIBLE EN SÉLECTION VÉGÉTARIENNE

## Carte du soir

### LES PLATS DU SOIR

#### CHICHE TAWOUK 17.50€

Brochettes de poulet marinées, accompagné de pain pita, salade et pommes de terres, sauce à l'ail.

#### KAFTA MAISON 18.50 €

Viande hachée de boeuf et agneau mariné servi avec un pain parfumé au thym, accompagné de tomates au four, sauce Tahini, mélange tomates concombres et persil.

#### FALAFELS 17.50

Boulettes de pois chiches et légumes frits, accompagné de taboulé libanais, salade et houmous maison.

#### KOZEE 23.00€

Souris d'agneau marinée cuite 6h au four, accompagnée de riz parfumé, jus de cuisson, salade.

#### FORMULE DU SOIR 27,00€

ENTRÉE: 1 MEZZE FROID AU CHOIX  
+PLAT AU CHOIX  
(SUPPLÉMENT 5€ POUR KOZEE & SAMAKA HARA)  
+DESSERT AUX CHOIX

*Carte du soir*

**DESSERTS**

**5.90€**

**BAKLAWA**

Pâte feuilleté farcie au noix ou pistaches

**MOUHALABIA**

Crème libanaise à la fleur d'oranger

**LOUKOUM**

confiseries à la rose

**GLACE MAISON**

-palet de pistache à la fleur d'oranger  
-boules de loukoum à la rose

**ASSIETTE GOURMANDE**

**13.90€**

Baklawa, Loukoum, Glace maison  
+  
Café ou Thé

# CARTE DES VINS

## VIN ROUGE

### keffraya (libanais)

vin fruité, concentré, rempli de soleil et accessible dès sa jeunesse. Ses notes intensément complexes de garrigue, tabac, épices et fruits rouges enlèvent. La bouche poursuit ce voyage, où s'ajoute un tanin fin et de la profondeur sur une trame marquée par la fraîcheur.

cépage: Cinsaut, Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan, Mourvèdre.

15cl 37.5cl 75cl

5.50 12.90 23.90

### ksara (libanais)

Belle couleur rouge rubis foncé : un nez fin et élégant sur des arômes fruités, boisés et vanillés. La bouche est souple, les tanins ronds et racés. Belle longueur et de la persistance. Un vin agréable à boire dès maintenant.

cépage: Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc.

6.00 13.90 25.90

### Héritage (libanais)

un vin rouge sec avec une bouche explosive de fruit rouges et noirs, une agréable acidité qui s'équilibre parfaitement avec des tanins très élégants et remarquables.

cépage: Cabernet sauvignon 60%, Cinsault 40%.

6.50 28.00

## VIN BLANC

### keffraya (libanais)

Élégant et complexe à la fois, le Château Kefraya Blanc mêle harmonieusement des notes minérales et fruitées, offrant un boisé fin et une longue bouche crémeuse et veloutée. Né d'une minutieuse sélection des parcelles de Chardonnay et de Viognier, il est l'alter ego blanc du vin rouge Château Kefraya.

cépage: Muscat à petits grains, Bourboulenc, Sauvignon, Viognier, Verdejo, Clairette.

5.50 23.90

### ksara (libanais)

Ce vin séduit par la finesse et l'élégance de son nez, avec des arômes floraux, puis en bouche par sa souplesse, sa longueur et sa fraîcheur.

cépage: Chardonnay, Sauvignon, Sémillon.

6.00 25.90

## VIN ROSE

### keffraya (libanais)

Une jolie robe limpide couleur pastel. Un nez très parfumé sur les fruits rouges et les agrumes. En bouche, de la fraîcheur, de la légèreté, de la délicatesse. Tout le charme du cinsaut pour ce rosé plaisir.

cépage : Assemblage de Cinsaut.

5.50 12.90 23.90

### ksara (libanais)

Très belle robe vive, avec des arômes de fruits mûrs. Ce beau vin allie rondeur et longueur en bouche, le tout avec élégance et finesse.

cépage: Cabernet-franc 60%, Syrah 40%.

6.00 25.90

# LA MAISON DE JANY

*Boissons mélangées pour toutes les saisons*

## JANY'S SPRITZ

Apérol, jus de citron, limonade,  
citron vert, menthe fraîche,  
glace pilée

---

## MOJITO TAMARIN

Rhum brun, sirop de tamarin, citron vert,  
jus de citron, menthe fraîche, perrier,  
glace pilée

---

## GIN'TO LIMONCELLO

London dry gin, Limoncello, tonic,  
jus de citron, glace pilée

---

