

Carte du midi

LES ENTRÉES

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

PLAT PRINCIPAL

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

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

MEZZES CHAUDS

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



8.50€