



## DEGUSTATION

(MINIMU 2 PERS.) / POSSIBILITÉ DE MENU VÉGÉTARIEN

55€

### HORS D'ŒUVRE FROIDS

Tabouleh, Houmous, Moutabal, Labneh bi toum, Moujadara

### HORS D'ŒUVRE CHAUDS

Kibbi halabieh, Rkakat, Sambousik lahmi, Fatayer bi sabanegh

### GRILLADES

Mashawi Mshakal - assortiment de brochettes

### DESSERT

Dessert du jour ou fruit de saison



## OLIBAN

(MINIMU 4 PERS.)

90€

### HORS D'ŒUVRE FROIDS

Tabouleh, Houmous, Moutabal, Fatouche, Labneh bi toum,  
Warakinab bi zait, Loubieh bi zait, Habra nayeh

### HORS D'ŒUVRE CHAUDS

Kibbi halabieh, Rkakat, Sambousik lahmi, Fatayer bi sabanegh, Falafel, Makanek

### GRILLADES

Mashawi Mshakal - assortiment de brochettes

### DESSERT

Dessert du jour et fruit de saison

## ENTRÉES FROIDES

### MEZZA FROIDS :

Jat Khoudra.....	14,50
<i>Plateau de légumes frais</i>	
Houmous .....	9,00
<i>Purée de pois chiche moulus avec crème de sésame, citron</i>	
Houmous Moutamam .....	10,00
<i>Houmous aux piments</i>	
Moutabal.....	9,75
<i>Caviar d'aubergines grillées</i>	
Tabouleh .....	12,5
<i>Salade typique libanaise, à base de persil, oignons, tomates, épices, citron, l'huile d'olive, Menthe</i>	
Fattouch .....	12,50
<i>Salade à base de légumes frais, pain croustillant, sauce citron</i>	
Salata .....	12,50
<i>Salade à base de légumes frais, sauce citron, épices, l'huile d'olive</i>	
Labneh .....	8,50
<i>Fromage blanc frais</i>	
Labneh Bi Toum .....	8,50
<i>Fromage blanc frais à la menthe fraîche et ail</i>	
Loubieh Bi Zait .....	8,5
<i>Haricots plats cuits, sauce tomate</i>	
Bamieh Bi Zait .....	8,5
<i>Okra à la sauce tomate</i>	
Moujadara .....	7,5
<i>Purée de lentilles avec oignons frits</i>	
Moussaka .....	9
<i>Aubergines, pois chiches, sauce tomate</i>	
Warakinab Bi Zait .....	8
<i>Feuilles de vigne farcies aux légumes et riz</i>	
Betterave .....	7,5
<i>Betterave rouge à l'huile d'olive et citron</i>	
Fasoulya.....	7,5
<i>Haricot blanc, l'huile d'olive, citron</i>	
Makali.....	8
<i>Aubergines et choux fleur frits</i>	
Foul .....	7,5
<i>Salade de fèves de marée à la coriandre</i>	
Habra Nayeh .....	15,50
<i>Viande hachée crue, sauce d'ail</i>	
Kibbi Nayeh .....	15,50
<i>Viande hachée crue, blé concassé, oignons, épice</i>	
Hindbi .....	9
<i>Pissenlits</i>	
Rahib .....	12,50
<i>Salade d'aubergines grillées, tomates, persil, oignons, épices, citron, l'huile d'olive, poivrons</i>	

## ENTRÉES CHAUDES

### MOUJANAT :

Sambousik Lahmih .....	9,5
<i>Pâte farcie à la viande hachée, oignons, pignons</i>	
Fatayer Bi Sbenigh .....	9,5
<i>Pâte farcie aux épinards, oignons, pignons</i>	
Zaatar.....	9,5
<i>Galette au thym</i>	
Safiha .....	9,5
<i>Pâte farcie à la viande hachée, oignons, pignons</i>	
Kibbi Halabieh.....	12
<i>Boulette de viande hachée farcie, pignons</i>	
Rkakat .....	9,5
<i>Pâte feuilletée farcie au fromage et au thym</i>	

### MEZZA CHAUDS :

Balila .....	8,5
<i>Pois chiches entiers avec sauce à l'huile d'olive, ail, citron et épices</i>	
Houmous Bi Lahmi .....	15
<i>Purée de pois chiches avec morceaux de filet de mouton poêlés et assaisonnés</i>	
Houmous BiSnawbar .....	13
<i>Purée de pois chiche aux pignons</i>	
Sojok.....	14,5
<i>Saucisses libanaises piquantes poêlées et assaisonnées</i>	
Makanek.....	14,5
<i>Saucisses libanaises sautées au citron</i>	
Sawda .....	10
<i>Foie de volaille sauté</i>	
Sawda au Kiwi .....	12,5
<i>Foie de volaille sauté au kiwi</i>	
Ras Asfour .....	14
<i>Morceaux de filet d'agneau poêlés et assaisonnés et pignons de pain</i>	
Lssanat .....	14
<i>Langue d'agneau assaisonnée</i>	
Tajine Samak .....	15
<i>Filet de cabillaud cuit au four à la crème sésame, pignons de pin et oignons</i>	
Jawaneh .....	10
<i>Ailes de poulet sautées à la coriandre, citron et ail</i>	
Falafel .....	14,5
<i>Boulettes de purée de pois chiche, fèves et coriandre accompagnées de sauce sésame</i>	
Arayes .....	15
<i>Pain libanais grillé fourré à la viande hachée, oignons, tomates, persil</i>	
Halloumi Frit .....	13
<i>Fromage de brebis frit accompagné de tomates, salade et concombre</i>	
Kellaji .....	15
<i>Pain farci au fromage de brebis et grillé au feu de bois</i>	
Batata Harra .....	8
<i>Pommes de terre sautées à la coriandre</i>	

## ENTRÉES CHAUDES

### MEZZA CHAUDS (suite) :

Légumes Harra .....	8,00
<i>Poivrons rouges, vert et champignons à la sauce tomate légèrement piquante</i>	
Nikhat .....	16,00
<i>Salade de cervelle assaisonnée</i>	

### GRILLADES (ACCOMPAGNEMENT RIZ)

Chich Tawouk .....	22,00
<i>Brochettes de poulet marinée</i>	
Lahme Mechwi .....	24,00
<i>Brochettes d'agneau grillée</i>	
Kafta Mechwi .....	22,00
<i>Brochettes de viande hachée d'agneau, persil, oignons</i>	
Kafta Khichkhach .....	24,00
<i>Brochettes de viande hachée grillée à la sauce tomate piquante</i>	
Mashawi Mshakal .....	28,00
<i>Assortiments de brochettes, blanc de poulet, d'agneau et kafta</i>	
Ferry Mechwi .....	30,00
<i>Cailles marinées et grillées</i>	
Farouj Mechwi .....	25,00
<i>Coquelet mariné à l'ail et grillé au feu de bois</i>	
Castaletta .....	32,00
<i>Côtelettes d'agneau grillées</i>	

### POISSONS

Kraidess .....	29,50
<i>Gambas grillées au feu de bois</i>	
Sultan Ibrahim .....	29,50
<i>Rouges frits à la sauce de sésame et pain croustillant</i>	
Faridi .....	32,00
<i>Dorade grillée ou frite</i>	
Loukouss .....	32,00
<i>Bar grillé ou frit</i>	
Calamars Bayrouti .....	24,00
<i>Calamars sautés à la sauce piquante, tomates, poivrons, pistache et noix de cajoux</i>	
Cabillaud au blette .....	32,00
<i>Servi avec crème sésame</i>	
Hindbe aux calamars .....	22,00
<i>Pissenlit aux calamars</i>	

## DESSERTS

<b>Baklawa</b> .....	4,50
<i>Pâte feuilletée fourée au chocolat et noisettes</i>	
<b>Nammoura</b> .....	4,50
<i>Semoule de blé, amandes, noix de coco, pistache et fleurs d'oranger</i>	
<b>Halawit Al Jibin</b> .....	6,00
<i>Crêpe farcie à la ricotta sucrée, eau de rose, miel et pistaches</i>	
<b>Maamoul Tamer</b> .....	6,00
<i>Tarte à base de semoule de blé, facie à la pâte de date, fleur d'oranger et pistaches</i>	
<b>Maamoul Joz</b> .....	6,00
<i>Tarte à base de semoule de blé, farcie aux noix, fleur d'oranger</i>	
<b>Maamoul Fistouk</b> .....	8,00
<i>Tarte à base de semoule de blé, facie à la pistache, fleur d'oranger</i>	
<b>Chaibyat</b> .....	6,00
<i>Pâte feuilletée avec fromage ricotta, pistaches, miel et fleur d'oranger</i>	
<b>Znoud Al Sit</b> .....	6,00
<i>Rouleaux feuilletés à la crème de lait, pistaches, miel et fleur d'oranger</i>	
<b>Mouhalabieh</b> .....	8,00
<i>Flan à base de lait, maïzena, pistache et miel</i>	
<b>Ismalieh</b> .....	8,00
<i>Cheese cake couché sur un lit de cheveux d'anges, recouvert de pistaches, fleur d'oranger</i>	
<b>Madlouaa</b> .....	8,50
<i>Lit de pistache et cheveux d'anges aromatisé à la fleur d'orangé et eau de rose recouvert de achta de noix de cajoux et pistaches</i>	
<b>Baklawa</b> .....	6,50
<i>Au chocolat et noisette</i>	
<b>Glace 3 boules</b> .....	8,00
<i>Vanille, chocolat, citron</i>	
<b>Salade de fruits de saison</b> .....	8,00



	750ml	Magnum	Jéroboam
Moët Impérial Brut	110	220	715
Moët Impérial Brut Rosé	130	285	930
Ruinart Blanc de Blancs	130	285	985
Ruinart Rosé	140	295	--
Dom Pérignon Brut	345	960	4.550
Dom Pérignon rosé	695	1.905	14.000
Dom Ruinart Brut	299	--	--
Dom Ruinart Rosé	475	--	--

## LES VINS ROSÉS

**LA PROVENCE**

	750ml	150ml	300ml
Mas de Cadenet, Ste Victoire, 2013	25	60	180
Mas Negrel Cadenet, Ste Victoire, 2013	40	--	--
Minuty Prestige, Cru Classé, 2013	40	--	--
Château Barbeyrolles, Pétales de Rose, 2013	35	--	--
Domaine OTT, Cœur de Grain, Roederer, 2013	50	115	--
Château d'Esclans, cuvée Le Garrus, 2013	175	--	--

## LES VINS BLANCS

**LA PROVENCE**

Domaine OTT, Clos Mireille, Blanc de Blancs, 2013	45,00
---	-------

**LA LOIRE**

Sancerre, Grande Réserve, Henri Bourgeois, 2013	39,50
Sancerre, D'Antan, Pur Silex, Henri Bourgeois, 2012	69,50
Pouilly Fumé, Vieilles Vignes, La Demoiselle de Bourgeois, 2012	50,00
Pouilly Fumé, Baron de L, 2013	160,00

**L'ALSACE**

Gewurztraminer, Cuvée Laurence, Domaine Weinbach, 2013	65,00
Riesling, Schlossberg, l'Inédit, Domaine Weinbach, 2012	99,00

**LA BOURGOGNE**

Chardonnay, Olivier Leflaive, 2011	25,00
Chablis, Les Deux Rives, Olivier Leflaive, 2011	40,00
Mercurey, Château de Chamirey, 2012	50,00
Satenay, 1er Cru, Les Gravières, Domaine de la Pousse d'Or, 2008	70,00
Pouilly-Fuissé, Le Clos, Château Fuissé, 2012	80,00
Chablis, Vaudésir, Grand Cru, Olivier Leflaive, 2011	00,00
Puligny-Montrachet, Le Cailleret, Domaine de la Pousse d'Or, 2010	150,00
Corton Charlemagne, Grand Cru, Olivier Leflaive, 2011	265,00

## LES VINS BLANCS

### LA VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône, Domaine de la Janasse, 2013	29,50
Crozes-Hermitage, Cuvée Gaby, Domaine du Columbier, 2012	45,50
Condrieu, Domaine Georges Vernay, 2012	145,00

## LES VINS ROUGES

### LA PROVENCE

Le Roudaï, Château St Baillon, 2014	45,00
-------------------------------------	-------

### BORDEAUX

Château Machorre, Bordeaux Supérieur, 2010	20,00
Les Ailes de Paloumey, Haut-Médoc, 2009	25,00
Pavillon du Glana, St-Julien, 2009	40,00
Clos du Marquis, St-Julien, 2006	130,00
Château Ducru Beaucaillou, St-Julien, 2001	390,00
Château La Bessane, Margaux, 2008	50,00
Baron de Brane, Margaux, 2009	65,00
Château Palmer, Margaux, 2004	630,00
Château Beausite Haut Vignoble, Ste Estèphe, 2006	35,00
Château Lilian Ladoulys, Ste Estèphe, 2010	65,00
L'Héritier du Grand Puy Ducasse, Pauillac, 2008	45,00
Château Grand Puy Lacoste, Pauillac, 2006	160,00
Château Lynch Bages, Pauillac, 1995	575,00
Château Ferran, Pessac-Léognan, 2010	45,00
Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan, 2006	230,00
Closerie de Fourtet, Clos Fourtet, St Emilion, 2010	65,00
Château Canon, St Emilion, 2006	180,00
Les Sables de la Rose Figeac, Pomerol, 2010	45,00
Château Lapointe, Pomerol, 2008	89,00
Château Nénin, Pomerol, 2009	170,00

### LA VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône, Domaine de la Janasse, 2013	25,00
Crozes-Hermitage, Cuvée Gaby, Domaine du Columbier, 2012	45,00
Saint Joseph, Terre d'Encre, Domaine Georges Vernay, 2012	50,00
Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes, Domaine de la Janasse, 2011	160,00
Côte Rôtie, Blonde du Seigneur, Domaine Georges Vernay, 2012	95,00

**CHAMPAGNE**

Coupe de Moët Impérial Brut	12,00
Coupe de Moët Impérial Brut Rosé	14,00
Coupe de Ruinart Blanc de Blancs	22,00
Coupe de Ruinart Rosé	24,00

**VINS ROSÉS**

Mas de Cadenet, Ste Victoire, Provence, 2013	6,00
Domaine OTT, Cœur de Grain, Provence, 2013	12,00

**VINS BLANCS**

Domaine OTT, Clos Mireille, Blanc de Blancs, Provence, 2013	12,00
Sauvignon, Henri Bourgeois, Val de Loire, 2013	5,00
Chardonnay, Olivier Leflaive, Bourgogne, 2011	7,00
Chablis, Les Deux Rives, Olivier Leflaive, Bourgogne, 2011	9,00
Côtes du Rhône, Domaine de la Janasse, Rhône, 2013	7,00
Sancerre, Grande Réserve, Henri Bourgeois, Loire, 2013	9,00

**VINS ROUGES**

Cabernet, Henri Bourgeois, Val de Loire, 2013	5,00
Sancerre Rouge, Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois, 2011	12,00
Château St Baillon, Le Roudaï, Provence, 2013	9,00
Château Machorre, Bordeaux Supérieur, 2010	7,00
Château Ferran, Pessac-Léognan, 2010	9,00

**VIN CUIT**

Mas de Cadenet, Provence, 2013	7,00
--------------------------------	------

