

SOUPE HARIRA | 9

Lentilles corail, pois chiche, coriandre, persil, épices

MEZES FROIDS

(service continu toute la journée)

3 mezzes froids ou chauds, 1 naan offert

5 mezzes froids ou chauds, 2 naans offerts

ZEITOUN | 12

Olives vertes marinées et grillées,
citron, ail, thym, oignons, poivre

LABNEH | 12

Yogourt pressé de vache, zaatar,
menthe, huile d'olive du Liban

HUMMUS | 12

Pois chiches, tahini, citron, ail et huile
d'olive du Liban

CAVIAR D'AUBERGINE | 12

Ail, poivrons rouges, cumin,
coriandre, jus de citron, huile d'olive
du Liban

BABA GHANOUSH | 12

Aubergine, yogourt, tahini, citron,
huile d'olive, paprika fumé

CHAMPIGNONS MARINÉS | 14

Huile d'olive du Liban, ail, paprika
fumé

BATINGEN | 14

Aubergines marinées, farcies aux noix
de Grenoble et ail, échalotes vertes

HUMMUS/Champignons marinés | 14

Pois chiches, tahini, citron, ail,
champignon marinés

HUMMUS Pesto de basilic | 14

pois chiches, tahini, citron, ail, pesto
basilic

MUHAMARA | 14

Poivrons rouges, mélasse de grenade,
noix de Grenoble, (gluten)

LABNEH, Olives vertes grillées | 14

Labneh accompagné d'olives vertes
marinées et grillées, citron, ail, thym

FATOUSH | 18

Salade incontournable du Liban!

Salade romaine, concombres, tomates cerise, croûtons de pita au zaatar, échalotes vertes, menthe, persil, radis rouge, vinaigrette maison à base de mélasse de grenade.

MEZES CHAUDS

(service continu toute la journée)

BATATA | 10

Pomme de terre sautées, ail, coriandre, citron, piment d'Alep

KIBBEH VÉGÉ | 14

Boulettes de boulgour et citrouille farcies aux légumes, servies avec humus (gluten)

ARNABITE | 14

Choux-fleurs rôtis servis avec tarator (sauce onctueuse de tahini jus de citron)

KIBBEH | 16

Boulettes de boulgour farcies à la viande, pignons de pin, servies avec humus (gluten)

HALLOUMI RUMI | 16

Fromage grillé libanais, coulis de fruits rouges

MERGUEZ | 16

Saucisses grillées, poivrons rouge, oignons, huile d'olive, piment d'Alep

PASTILLA | 18

Feuille de brick farcie au poulet, amandes, œuf et coriandre, sirop d'érable safrané (gluten)

CALMARS GRILLÉS | 17

Caviar d'aubergine, émulsion fines herbes, citron et huile d'olive

ACCOMPAGNEMENTS

HARISSA | 2

Sauce piquante tunisienne

RIZ BASMATI | 5

Cuisson à l'iraniennne au beurre safrané

NAAN | 3

Pain plat cuit au four tandoor

RIZ MÉLANGÉ | 7

zestes d'oranges confits, pistaches et amandes

PLATS SIGNATURES

Les 3 plats signatures sont servis avec du riz basmati cuisson à l'iranienne au beurre safrané

SULEYMAN | 26

Tagine de haut de cuisse de poulet, citron confit, olives vertes, coriandre

DJAJ MESHWY | 28

Haut de cuisse de poulet mariné grillé, citron frais, huile d'olive, origan, concassé de pistaches et amandes torréfiées

KEFTA KAREZ | 30

Boulettes de viande de bœuf aux épices, sauce cerise, piment d'Alep, miel bio et mélasse de grenade (gluten)

FEZ | 42

Jarret d'agneau de 7 heures braisé, sauce aux figues et miel bio, concassé de pistaches et amandes torréfiées (gluten)

PLATS PRINCIPAUX

MOUJJADARA | 23

Lentilles, boulgour, oignons croustillants, aubergines marinées aux noix de Grenoble, huile d'olive

MOUSSAKA | 24

Ratatouille d'Aubergines, tomates, oignons, ail, yogourt, oignons croustillants

KEFTA d'AGNEAU | 32

Boulettes d'agneau aux épices, sauce pesto de coriandre, émulsion citron et origan (gluten)

SAMKE | 34

Filet de poisson blanc du moment, sauce chermoula et salsa de mangue

SAUMON EN CROÛTE DE MUHAMARA | 36

Cuit au four, émulsion de mangue et citron, huile d'olive safrané (gluten)

Veuillez nous aviser en cas d'allergies

DESSERTS

Encore meilleur quand c'est partager!

Crémeuse PANNACOTTA | 9
Chocolat noir, coulis de fruit rouges,
pistache

PUDDING AFGHAN | 9
Un dessert incontournable
du Moyen-Orient!
Lait, eau de fleur d'oranger, cardamome,
pistache, sirop d'érable au safran

BAKLAWA | 9
Variété de Pâtisseries
traditionnelles

KOUNAFFEH | 12
Un classique Syrien à partager
Fromage fondu, croûte de semoule de
blé, sirop à la fleur d'oranger

BOISSONS CHAUDES

THÉ MAROCAIN P/M/G | 7/ 9/ 11
Thé vert avec menthe fraîche, sucre bio

THÉ IRANIEN P/M | 7/ 9
Thé noir de Ceylan, cardamome infusée

THÉS VERTS | 4.25
Genmaicha/ bocha
Hojicha parfumé (citronnelle-gingembre)

THÉS WULONG | 4.50
Shui Hsien Chine

THÉS NOIRS | 4.25
Dajeerling/ Earl Grey
Ceylan parfumé (pomme-grenade, hibiscus, rose
et baies)

TISANES au choix | 4
Camomille/ Verveine/Rooibos
Menthe fraîche/ Framboisier
Gingembre frais, citron, miel bio | 5.50

CAFÉS
Expresso Simple/ Double | 3.25/ 3.75
Cappuccino / Latte | 4.50
Café Turc | 4.50

CHOCOLAT CHAUD | 4.50
Cacao Barry 100% extra brut

JUS MAISON ET BREUVAGES

JUS MAISON

LASSI À LA MANGUE | 8

Yogourt, purée de mangue, eau de
fleur d'oranger

JUS DE GINGEMBRE | 9

Gingembre frais, muscade, jus de
citron frais et jus d'orange

BISAP | 9

Infusion d'hibiscus, muscade, menthe
fraîche et fleur d'oranger

LIMONADE GLACÉE À LA

MENTHE ou HIBISCUS | 9

MOCKTAILS MAISON

RUMI | 8

Jus de pomme-grenade, menthe
fraîche et eau de fleur d'oranger

HAFEZ | 8

Thé vert, mangue, lime, miel bio,
menthe fraîche

KARKADÉ | 8

Sirop d'hibiscus, menthe fraîche,
lime, eau pétillante

JUS AU CHOIX | 6 Mangue, orange, cerise, pomme-grenade

BOYLAN COLA OU GINGER ALE | 7 Soda au sucre de canne

EAU •Pétillante ou naturelle 750ml | 7 Pétillante 355ml | 4

Profitez de la Table d'hôte (entrée + plat)

25\$

Tous les midis du mercredi au dimanche 11h-15h
