



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 Bayrouiti	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

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

