

Les Mezzés Découvertes Lunch

Assiette mezzés végétarienne Assortiments 8 sortes 16.00 €.

Assiette mezzés Assortiments 8 sortes

+

2 brochettes de poulet ou de Kefta ou mixte 22.00€.

Les Mezzés froids

Hommos 6.50€

Mousse de pois chiches à la crème de sésame et au citron

Moutabel 7.00 €

Caviar d'aubergines rôties, à la crème de sésame et au citron

Tajen 8.00€

Poissons à l'huile de sésame et oignons

Warak Ânab 6.50€

Feuilles de vigne farcies au riz Basmati

Moussaka 6.50€

Aubergines grillées, sauce tomate, oignons et pois chiches

Bamieh b'zet 6.50 €

Ratatouille de cornes grecques à la coriandre

Loubieh bi zeit 6.50 €

Haricots verts à l'huile, oignons et tomates

Moujadara 6.50 €

Lentilles aux oignons et à l'huile

Les Mezzés Chauds

Foul 6.50 €

Salade tiède de fèves et de pois chiches, parfumée à l'ail

Balilla 6.50 €

Salade de pois chiches à l'huile d'olive, parfumée à l'ail

Kéllage 8.00 €

Pain farci au fromage de Halloumi, grillé sur feu de bois

Ârayes 8.00 €

Pain farci au tartare d'agneau, grillé sur feu de bois

Ras Asfour 12.50 €

Filet d'agneau aux pignons de pins poêlés au beurre

Homos bi lahmé 12.00 €

Homos servi avec un confit d'agneau aux pignons de pins

Makanek 8.00 €

Poêlée de petites saucisses d'agneau au poivre déglacées au citron

Sojok 8.00 €

Poêlée de petites saucisses pimentées, à l'ail poêlé au beurre

Sawda 7.00 €

Poêlée de foie de volaille déglacée au citron, à l'ail et à la coriandre

Jawaneh 6.50 €

Poêlée d'ailer de poulet braisées, au citron, à l'ail et à la coriandre

Lessanat 9.00 €

Langue d'agneau assaisonnée

Frites 4,00 €

Portion de frites

Les Beignets

Fallafels 6.50 €

Boulettes fèves et de pois chiche

Fatayer 6,50 €

Petits chaussons d'épinards aux pignons de pin

Samboussek Lahmé 6,50 €

Petits beignets farcis à la poêle d'agneau et aux pignons

Kebbeh Miklié 6,50 €

Croquettes de viande au blé concassé, farcies

Rkakat Jibneh 6,50 €

Feuilletés de fromage aux fines herbes

Les Tartares

Kebbeh Nayeh 12,00 €

Tartare d'agneau au blé concassé

Habra Nayeh 12,00 €

Tartare d'agneau nature et sa crème d'ail

Kafta Nayeh 12,00 €

Tartare d'agneau au persil et à l'oignon

Les Salades

Taboulé 7,00 €

Salade de persil plat, oignons et blé concassé à l'huile d'olive citron

Fattouche 7,00 €

Salade de crudités à la mélasse de grenade et au thym rouge

Salatet el Raheb 7,00 €

Salade d'aubergines rôties, aux poivrons, tomates et oignons

Salata Arabié 7,00 €

Salade orientale

Chanklish 7,00 €

Salade de fromage chèvre affiné au thym

Les Fromages

Labneh 6,50 €

Crème de yaourt à l'huile d'olive

Labneh bi Toum 6,50 €

Crème de yaourt à l'ail et à la menthe

Halloum Mêklé 6,50 €

Fromage de brebis à l'anis vert frit ou grillé

Jebneh fetta 6,50 €

Fromage de brebis à l'huile d'olive

Les Viandes

(avec des pommes de terre sautés et une salade à la libanaise)

Kefta 15,00 €

2 Brochettes de viande haché au persil plat, et oignons grillés

Kefta khachkhach 16,00 €

2 Brochettes de viande hachée, tomate pimentée

Lahmé Mechwié (Angeau) 17,00 €

2 Brochettes d'agneau au poivre grillées

Lahmé Mechwié (Boeuf) 16,00 €

2 Brochettes de boeuf au poivre grillées

Chiche Taouk 15,00 €

2 Brochettes de blanc de poulet mariné grillées et sa crème d'ail

Castaletta 16,00 €

Côtes d'agneau grillé au feu de bois

Makanek Mechoui 15,00 €

Petites saucisses d'agneau grillées

Mashéwé 18,00 €

Le trio de grillades au charbon de bois

Jat Mawal 20,00 €

Grillades une côte d'agneau, dès d'agneau, kefta, dès de poulet mariné

Farrouj Mechoui 15,00 €

Poussin grillé à l'ail

Ferri 15,00 €

Deux cailles grillées à l'ail et citron

Les Poissons

(avec des pommes de terre sautés et une salade à la libanaise)

Eraïdess Mechwi 20,00 €

Gambas grillés

Eraïdess Bi toum 16,00 €

Crevettes à l'ail à l'huile d'olive

Calamar 15,00 €

Calamars frits

Samak Sultan Ibrahim 17,00 €

Rougets frits

Samak Farrideh 20,00 €

Daurades Royale grillées

Samké Harra 25,00 €

Poisson au Pignons de pins, Crème de sésame, oignons, coriandre, citron et ail

Sole Meunière 20,00 €

Sole frit à la sauce au beurre, citron et poivre

Loucos bil lauze 17,00 €

Filet de cabillaud aux amandes à la sauce meunière

Les Délices

Aich a Saraya 5,00 €

crème de lait parfumée à la fleur de rose et fleur d'oranger

Baklawa 6,00 €

feuilleté farci au amandes

Znoud a sitt 5,00 €

roulade de pâte feuilletée à la crème de lait au miel

Bouza 6,50 €

Coupe de Glace 3 boules: choix fraise, vanille, chocolat, et pistache

Dame Blanche 6,50 €

3 boules de Glaces à la vanille au chocolat chaud

Profiterolles 6,00 €

5 pièces de choux à la crème

Délice du jour 6,00 €

demander à la serveuse/serveur

Les Vins

Pichet

1/4 6,50 €

1/2 10,50 €

Verre au choix rouge, Blanc ou Rosé 4,00 €

Verre de Champagne 8,00 €

Verre de Cava 6,00 €

Les Vins du Liban

Vins Blancs

Blanc de L'observatoire château Ksara 22.00 €

Blanc de Blanc Château Ksara ½ 15.00 €

Blanc de Blanc château Ksara 28.00 €

Château Musar de Musar 45.00 €

Chardonnay de Clos Saint-Thomas 45.00 €

Vins Rosés

Sunset château Ksara ½ 15.00 €

Sunset château Ksara 28.00 €

Gris de Gris Château Ksara 29.00 €

Château Kefraya Rosé de Kefraya 45.00 €

Les Vins du Liban

Vins Rouges

- Prieuré de château Ksar **22.00 €**
½ Réserve du couvent château Ksara **15.00 €**
Réserve du couvent château Ksara **28.00 €**
½ Les Bretèches de château Kefraya **15.00 €**
Les Bretèches de château Kefraya **28.00 €**
Les gourmets Saint -Thomas **28.00 €**

Nos Meilleurs Vins

- Les Emirs clos Saint-Thomas **36.00 €**
Château Ksara **45.00 €**
Chateau Kefraya **45.00 €**
Cuvée du 3ième Millénaire de Ksara **70.00 €**
Château Musar de Musar **75.00 €**
Comte de M de Kefraya **75.00 €**

Cava

- Bouteille Cava Maison **35.00 €**

Champagnes

- Champagne Maison **36.00 €**
Laurent Perrier **59.00 €**
Champagne Pommery **59.00 €**

Arak

- ½ Arak Kefraya **45.00 €**
½ Arak ksarak **45.00 €**