

VINS

• VIN BIO OÉ (France) *bio*

Cl 12,5 37,5 75

ROUGE - Côtes du Rhône vin intense et soyeux, notes de cerises et mûres
cépages Grenache / Syrah / Mourvèdre 4 - 22

BLANC - Côtes du Rhône vin équilibré et frais, notes d'agrumes
cépages Clairette / Grenache blanc / Roussanne 4 - 22

ROSÉ - Méditerranée vin sec et frais, notes florales et d'agrumes
cépages Syrah / Caladoc / Merlot - - 22

• VIN KEFRAYA (LIBAN)

ROUGE - Les Bretèches vin équilibré, notes de fruits noirs
cépages Cinsault / Syrah / Tempranillo /
Cabernet sauvignon 6 18 28

BLANC - Les Bretèches vin sec, notes de poire et de mûres
cépages Muscat à petits grains 6 18 28

CHATEAU KEFRAYA notes de fruits noirs rôtis et épices
cépages Syrah / Tempranillo / Cinsault /
Cabernet sauvignon / Marselan - - 44

• VIN IXSIR - ALTITUDES (LIBAN)

ROUGE vin frais, notes de fruits rouges
cépages Caladoc / Syrah / Tempranillo /
Cabernet sauvignon 7 19 32

BLANC vin équilibré et frais, notes d'agrumes
cépages Muscat / Viognier / Sauvignon / Sémillon 7 - 32

ROSÉ vin fruité, notes florales
cépages Syrah / Caladoc 7 - 32

• CÔTEAUX DU LIBAN - CHÂTEAU 2010

ROUGE Des senteurs épicées de cèdre et de réglisse
cépages : Cabernet sauvignon / Merlot / Syrah - - 45

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CHAPUY Cuvée terroir - blanc de blanc, grand cru, brut - - 66

QUI SOMMES-NOUS ?

A L'ORIGINE

Aklé, c'est une passion que l'on a souhaité partager avec vous. Celle d'Ayman, libanais d'origine et arrivé en France en 2004, et Caroline, libano-lyonnaise.

C'est l'histoire d'une passion commune pour la cuisine libanaise et nos traditions. Une nouvelle aventure gourmande que nous avons décidé de vivre ensemble en ouvrant un des premiers food truck à Lyon.

Point de départ de notre aventure culinaire, le food truck nous a permis d'aller à votre rencontre, d'abord sur les marchés puis à l'occasion d'évènements festifs.

En 2014, nous ouvrons notre premier restaurant libanais au cœur de Lyon 3ème.

Notre boutique traiteur a ouvert en 2020 au cœur des Halles Paul Bocuse. Vous y trouverez nos produits coup de cœur en épicerie fine et une gamme de plats traiteur à emporter.

DÉJÀ 10 ANS

C'est grâce à notre équipe en or que nous pouvons aujourd'hui vous accueillir sous ces différents formats.

Avec une exigence, celle de faire le meilleur et d'être à l'image de notre nom, Aklé, qui signifie "la bonne cuisine" en libanais.

aklè

DÉCOUVREZ NOS ACTUALITÉS
& NOS AUTRES LIEUX SUR :

 www.akle.fr

 [akle_lyon](https://www.instagram.com/akle_lyon)

 [Aklé](https://www.facebook.com/Aklé)

APÉRITIFS

BIÈRE ALMAZA	bière libanaise blonde - 33 cl	4
BIÈRE PRESSION	bière artisanale Nomade Brewery - 25 cl / 50 cl	4 / 7,50
ARAK KSARAK	boisson anisée traditionnelle libanaise - 4 cl	5,50
NECTAR DE KEFRAYA	vin cuit traditionnel libanais - 6 cl	5,50
KIR	cassis ou mûre - 12 cl	4
MARTINI	6 cl	3,80
EAU DE VIE	digestif aux figues - 4 cl	5,50

COCKTAILS

ROSE VIRGIN	cocktail au sirop de rose, eau de rose, jus de citron, eau gazeuse - 33 cl	5
ROSE FIZZ	cocktail au gin libanais, sirop de rose, eau de rose, jus de citron, eau gazeuse - 33 cl	8
ARAKIRI	cocktail à l'Arak, jus de fraise, eau gazeuse, menthe - 33 cl	8

BOISSONS FRAÎCHES

EVIAN	eau plate - 1 L	4,50
SAN PELLEGRINO	eau gazeuse - 1L	4,80
PERRIER	eau gazeuse - 33 cl	3,80
COCA-COLA	coca-cola classique ou zéro - 33 cl	3,90
JUS ARTISANAL	jus de fraise, abricot ou pomme - 25 cl	4
THÉ GLACÉ MAISON	thé du moment - 33 cl	3,50
CITRONNADE	eau, citron et fleur d'oranger - 33 cl	4
SIROP LIBANAIS	sirop de rose ou de jellab, eau - 33 cl	3,50
SIROP	sirop de menthe, grenadine, pêche ou citron - 33 cl	3
DIABOLO	sirop et limonade - 33 cl	3,90
AYRAN MAISON	boisson salée au yaourt et à l'ail, nature ou cumin - 33 cl	3,10

Les mezzés sont un ensemble de petits plats à partager

FORMULE 5 MEZZÉS

24,00 par personne

5 mezzés au choix parmi la sélection du moment

FORMULE ENFANT

9,90

1 brochette ou 2 falafels, hommos, pommes de terre, 1 verre de sirop, 1 boule de glace

FORMULE SPECTACLE

19,00 par personne

Uniquement de 19H à 20H

Au choix : citronnade maison / bière libanaise Almaza ou verre de vin bio Oé

Assiette découverte grillade ou végétarienne

DESSERTS

☞ MOHALLABIEH	Flan de lait à la fleur d'oranger et pistaches	5
☞ DESSERT DU MOMENT		5
☞ HALAWA	Pâte de sésame aux pistaches	5
☞ GLACES ARTISANALES	de chez Page, Lyon 7e - 2 boules au choix	5
☞ SALADE DE FRUITS	Fruits frais de saison et fruits secs	5
☞ CAFÉ OU THÉ GOURMAND		7,50

BOISSONS CHAUDES

• THÉS ET INFUSIONS

THÉ VERT		3,50
THÉ NOIR		3,50
THÉ DU MOMENT		3,90
ROOIBOS		3,50
INFUSION VERVEINE		3,50
THÉ VERT	au citron	3,90
THÉ VERT À LA MENTHE	à la menthe fraîche	3,90
CAFÉ BLANC	infusion à la fleur d'oranger	2,50
CHAÏ LATTE		4

• CAFÉ

EXPRESSO		2
DÉCAFÉINÉ		2
ALLONGÉ		2
DOUBLE EXPRESSO		3,60
NOISETTE		2,30
CAFÉ LIBANAIS	café à la cardamome, avec le marc de café	2,5
CAPPUCCINO		4
LATTE		4

— aklē —

MEZZÉS CHAUDS

- ☿ RIKAKAT
feuilletés au fromage et à la coriandre fraîche - 3 pièces
- ∅ FALAFELS
croquettes de pois chiches BIO aux épices, coriandre fraîche et sauce tarator* - 4 pièces
- ☿ SFIHAS
chaussons au boeuf 7 épices et pignons de pin - 2 pièces
- ☿ FATAYERS
chaussons aux épinards, au sumac et à la grenade - 2 pièces
- SOUJOUK
mini saucisses de mouton - 3 pièces
- KAFTA
mini brochettes de boeuf haché aux épices, oignon et persil - 3 pièces
- TAOUK
mini brochettes de poulet mariné aux épices - 3 pièces
- CHAWARMA DJEJ
émincés de poulet marinés à la crème de sésame et jus de citron, salade de persil au sumac
- CHAWARMA BOEUF
émincés de boeuf marinés à la crème de sésame et jus de citron, salade de persil au sumac
- ☿ KEBBES
boulettes de boeuf et boulghour, farcies au boeuf, oignons et pignons de pin - 2 pièces
- ☿ ARAYES
pain libanais farci au boeuf haché aux épices
- ∅ BATATA
pommes de terres sautées aux épices, ail et coriandre fraîche
- ∅ LÉGUMES FRITS
légumes de saison et sauce tarator*

— aklē —

MEZZÉS FROIDS

🌾 ◊ HOMMOS

purée de pois chiches BIO, ail, crème de sésame, huile d'olive et sumac

◊ MOUTABBAL

caviar d'aubergines, crème de sésame, huile d'olive et grenade

◊ MOUDARDARA

salade de lentilles et riz, oignons caramélisés à la mélasse de grenade et coriandre

🌿 LABNE

fromage frais de vache au zaatar et huile d'olive

◊ MAKDOUCES

petites aubergines vinaigrées farcies aux noix et marinées à l'huile d'olive - 2 pièces

◊ MAKPOM

écrasé de pommes de terre et makdouces au sumac

🌾🌿 FATTEH

pois chiches BIO au cumin, pain frit, sauce yaourt ail et menthe séchée, amandes et pignons de pin

◊ Vegan 🌿 Végétarien

◊ *toum : sauce à l'ail et huile de tournesol 🌾 Contient du gluten

◊ *tarator : sauce à la crème de sésame et jus de citron

Formule soirs, samedi midi et jours fériés.
Prix TTC en €, service compris. Origine des viandes : France.