

# — aklē —

## FORMULE MIDI

19,90

Entrée + Plat + Dessert\*

\* café ou thé gourmand + 1,50€

## FORMULE ENFANT

9,90

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

## PLATS

### 🌱 ASSIETTE VÉGÉTARIENNE **12,90**

3 falafels, hommos, caviar d'aubergines, chou-fleur rôti, pommes de terre sautées ail et coriandre et sauce tarator\*

### ASSIETTE TAOUK **14,90**

2 brochettes de poulet mariné aux épices, hommos, caviar d'aubergines, chou-fleur rôti, pommes de terre sautées ail et coriandre et sauce toum\*

### ASSIETTE KAFTA **12,90**

2 brochettes de bœuf haché aux épices, oignons, persil, hommos, caviar d'aubergines, chou-fleur rôti, pommes de terre sautées ail et coriandre et sauce toum\*

SUGGESTION DU JOUR  
(voir ardoise)

🌱 Vegan 🌿 Végétarien 🍷 Contient du gluten

🌿 \*toum : sauce à l'ail et huile de tournesol

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

## ENTRÉES

### 🌱 FALAFELS **4,50**

4 croquettes de pois chiches BIO aux épices, coriandre fraîche et sauce tarator\*

### 🍷 KEBBES **4,50**

2 boulettes de bœuf et boulghour farcies au bœuf, oignons, sumac et pignons de pin

### 🌿 RIKAKAT **4,50**

3 feuilletés au fromage et à la coriandre fraîche

## DESSERTS

### 🌿 MOHALLABIEH **5**

Flan de lait à la fleur d'oranger et pistaches

### 🌿 DESSERT DU MOMENT **5**

### 🌿 HALAWA **5**

Pâte de sésame aux pistaches

### 🌿 GLACES ARTISANALES **5**

de chez Page, Lyon 7<sup>e</sup> - 2 boules au choix

### 🌿 SALADE DE FRUITS **5**

Fruits frais de saison et fruits secs

### 🌿 CAFÉ OU THÉ GOURMAND **7,50**

Origine des viandes : France. Formule midi, hors week-end et jours fériés. Prix TTC en €, service compris.  
 Paiements acceptés : CB, Amex, espèces et Titres restaurants (dans la limite de 2 par personne, uniquement le midi).

# — aklē —

## VINS ET CHAMPAGNE

		<b>Cl</b>	<b>12,5</b>	<b>37,5</b>	<b>75</b>
• <b>VIN BIO OÉ (France)</b> <i>Ø bio</i>					
ROUGE - Côtes du Rhône	vin intense et soyeux, notes de cerises et mûres cépages : Grenache / Syrah / Mourvèdre	<b>4</b>	-		<b>22</b>
BLANC - Côtes du Rhône	vin équilibré et frais, notes d'agrumes cépages : Clairette / Grenache blanc / Roussanne	<b>4</b>	-		<b>22</b>
ROSÉ - Méditerranée	vin sec et frais, notes florales et d'agrumes cépages : Syrah / Caladoc / Merlot	<b>4</b>	-		<b>22</b>
• <b>VIN KEFRAYA (LIBAN)</b>					
ROUGE - Les Bretèches	vin équilibré, notes de fruits noirs cépages : Cinsault / Syrah / Cabernet sauvignon / Tempranillo	<b>6</b>	-		<b>28</b>
ROUGE - Côteaux	notes de cacao et de garrigue, franc, corsé cépages : Syrah / Cabernet Franc / Marselan	-	<b>18</b>		-
BLANC - Les Bretèches	vin sec, notes de poire et de mûres cépages : Muscat à petits grains	<b>6</b>	-		<b>28</b>
BLANC - Blanc de blanc	notes d'ananas, miel et notes florales cépages : Muscat Blanc / Viognier / Chardonnay	-	<b>18</b>		-
CHATEAU KEFRAYA	notes de fruits noirs rôtis et épices cépages : Syrah / Tempranillo / Cinsault, Cabernet Sauvignon / Marselan	-	-		<b>44</b>
• <b>VIN IXSIR - ALTITUDES (LIBAN)</b>					
ROUGE	vin frais, notes de fruits rouges cépages : Caladoc / Syrah / Cabernet sauvignon / Tempranillo	<b>7</b>	<b>19</b>		<b>32</b>
BLANC	vin équilibré et frais, notes d'agrumes cépages : Muscat / Viognier / Sauvignon / Sémillon	<b>7</b>	-		<b>32</b>
ROSÉ	vin fruité, notes florales cépages : Syrah / Caladoc	<b>7</b>	-		<b>32</b>
• <b>CÔTEAUX DU LIBAN - CHÂTEAU 2010</b>					
ROUGE	senteurs épicées de cèdre et de réglisse cépages : Cabernet sauvignon / Merlot / Syrah	-	-		<b>45</b>
• <b>CHAMPAGNE</b>					
CHAMPAGNE CHAPUY	cuvée terroir - blanc de blanc, grand cru, brut	-	-		<b>66</b>

# — aklē —

## APÉRITIFS

BIÈRE ALMAZA	bière libanaise blonde - 33 cl / 50 cl	<b>4 / 6,50</b>
BIÈRE ELMIR	bière artisanale Libanaise Ambrée - 33 cl	<b>7,50</b>
BIÈRE PRESSION	bière artisanale Nomade Brewery - 25 cl / 50 cl	<b>4 / 7,50</b>
ARAK KSARAK	boisson anisée traditionnelle libanaise - 4 cl	<b>5,50</b>
NECTAR DE KEFRAYA	vin cuit traditionnel libanais - 6 cl	<b>5,50</b>
KIR	cassis ou mûre - 12 cl	<b>4</b>
MARTINI	rouge, rosso, blanc - 6 cl	<b>3,80</b>
EAU DE VIE	digestif aux figues - 4 cl	<b>5,50</b>
ROSE VIRGIN	cocktail au sirop de rose, eau de rose, jus de citron eau gazeuse - 33 cl	<b>5</b>
ROSE FIZZ	cocktail au gin libanais, sirop de rose, eau de rose, jus de citron, eau gazeuse - 33 cl	<b>8</b>
ARAKIRI	cocktail à l'Arak, jus de fraise, eau gazeuse, menthe - 25 cl	<b>8</b>

## BOISSONS FRAÎCHES

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

# \_\_aklè\_\_

## BOISSONS CHAUDES

### • THÉS ET INFUSIONS

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

### • CAFÉ

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