















aklē




LES DIPS

-  **Hommos** - purée de pois chiches BIO 7€
-  **Hommos à la menthe** 7,50€
-  **Moutabbal** - caviar d'aubergines à la crème de sésame, grenade 8€
-  **Labné & banadoura** - fromage frais, tomates cerises au zaatar 8,50€

LES MEZZÉS VÉGÉS

-   **Taboulé** - Salade de persil, tomates, menthe et boulghour 8,90€
-  **Mini poivrons** farcis au chèvre et persil 7€
-  **Salade du moine** - Aubergines et poivrons grillés, piment doux 8,90€
-  **Falafels** - croquettes de pois chiches BIO, sauce sésame, 4 pièces 7€
-   **Rikakat** - feuilletés au fromage & coriandre, 4 pièces 7,50€
-  **Halloumi pané** - Cubes de halloumi pané, pastèque & menthe 8,90€
-  **Légumes frits** sauce tarator 7,90€
-  **Batata harra** - pommes de terre sautées ail & coriandre 6,50€


LES MEZZÉS CARNÉS

- Charcuterie arménienne** - Soujouk et Basterma (boeuf) 11,50€
- Duo de taouk**- brochettes de poulet mariné, sauce toum, pickles 10,50€
- Duo de kafta**- brochettes de boeuf haché, sauce toum, pickles 9,80€
-   **Kebbes** - boulettes de boeuf et boulgour, pignons, 4 pièces 11,90€
- Chawarma** - émincés de boeuf marinés, salade de persil, tarator 9,50€
-  **Arayes** - pain libanais farci au boeuf haché, oignons & persil 9,50€
- Makanek** - mini saucisses de mouton aux épices, 6 pièces 10,90€

 Vegan

 Végétarien

 Gluten

 Coup de coeur de l'équipe

Carte du soir. Prix TTC en €, service compris. Paiements acceptés : CB, Amex, espèces
Origine des viandes : Boeuf & mouton : France / Poulet : EU

MEZZÉS À PARTAGER

LE PLATEAU VÉGÉ 48€


(pour 2 personnes)


- Hommos** - purée de pois chiches BIO
 - Moutabbal** - caviar d'aubergines à la crème de sésame
 - Falafels** - croquettes de pois chiches BIO, sauce tarator**, 4 pièces
 - Rikakat** - feuilletés au fromage & coriandre, 4 pièces
 - Mini poivrons** farcis au chèvre et persil
 - Batata harra** - pommes de terre sautées ail & coriandre
 - Légumes frits** sauce tarator**
- Olives, pickles, crudités, sauce toum* et tarator**, pain libanais

LE PLATEAU CARNÉ 54€

(pour 2 personnes)

- Hommos** - purée de pois chiches BIO
 - Moutabbal** - caviar d'aubergines à la crème de sésame
 - Falafels** - croquettes de pois chiches BIO, sauce sésame, 2 pièces
 - Duo de brochettes** (au choix taouk ou kafta)
 - Batata harra** - pommes de terre sautées ail & coriandre
 - Chawarma** émincés de boeuf marinés, salade de persil
 - Arayes** - pain libanais farci au boeuf haché, oignons & persil
 - Makanek** - mini saucisses de mouton aux épices, 3 pièces
- Olives, pickles, crudités, sauce toum* et tarator**, pain libanais

 *Toum : crème à l'ail

 **Tarator : crème de sésame et jus de citron
sauce supplémentaire 1€

Carte du soir. Prix TTC en €, service compris. Paiements acceptés : CB, Amex, espèces
Origine des viandes : Boeuf & mouton : France / Poulet : EU

PLATEAUX À PARTAGER

LE CHAMPAGNE

Champagne Chapuy 75cl - cuvée terroir, blanc de blanc 66€

LES VINS ROUGES

Oé Côtes du Rhône 75cl 22€ / le verre 12,5cl 4€

Vin intense et soyeux, notes de cerises et mûres - cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

La Têtue Côteaux du Lyonnais 75cl 34€ / le verre 12,5cl 7,50€

Vin léger, ultra local - cépage : Gamay

Kefraya Les Breteches 75cl 28€ / le verre 12,5cl 6€

Vin équilibré, notes de fruits noirs - cépages : Cinsault, Syrah, Cabernet sauvignon, Tempranillo

Kefraya Côteaux du Liban 37,5cl 18€

Notes de bois, de coco et de caramel au lait

Kefraya Château Kefraya 75cl 44€

Notes de fruits noirs rôtis et d'épices - cépages : Syrah, Tempranillo, Cinsault, Cabernet sauvignon, Marselan

Ixsir Altitudes 75cl 32€ / demi bouteille 37,5cl 19€ / le verre 12,5cl 7€

Vin frais, notes de fruits rouges - cépages : Caladoc, Syrah, Cabernet sauvignon, Tempranillo

Côteaux du Liban Château 2010 75cl 45€

Vin boisé élégant, traces de tabac, de cacao et chocolat noir - cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

LES VINS BLANCS

Oé Côtes du Rhône 75cl 22€ / le verre 12,5cl 4€

Vin équilibré et frais, notes d'agrumes - cépages : Clairette, Grenache blanc, Roussanne

La Têtue Côteaux du Lyonnais 75cl 34€ / le verre 12,5cl 7,50€

Vin léger, ultra local - cépage : Chardonnay

Kefraya Les Bretèches 75cl 28€ / le verre 12,5cl 6€

Vin sec, notes de poire et de mûres - cépages : Muscat à petits grains

Ixsir Altitudes 75cl 32€ / le verre 12,5cl 7€

Vin équilibré et frais, notes d'agrumes - cépages : Muscat, Viognier, Sauvignon, Sémillon

LES VINS ROSÉS

Oé Méditerranée 75cl 22€

Vin sec et frais, notes florales et d'agrumes - cépages : Syrah, Caladoc,

Ixsir Altitudes 75cl 32€

Vin fruité, notes florales - cépages : Syrah, Caladoc

VINS & CHAMPAGNE

APÉRITIFS

- ❖ Bière blonde libanaise Almaza 33cl 4€
- ❖ Bière blonde pression Nomade 25cl 4€
50cl 7,50€
- Arak Ksarak - boisson anisée libanaise 4cl 6€
- Nectar de Kefraya 6cl 6€
- Kir Mûres ou Cassis 12cl 4€
- Martini rouge, rosso ou blanc 6cl 3,80€

DIGESTIFS

- Eau de vie de figues 4cl 6€
- Rhum blanc Havana 3 ans 4cl 4€
- Rhum arrangé maison 4cl 5,50€

SOFTS

- Evian 1L 4,50€ San Pellegino 1L 4,80€
- Perrier 33cl 3,80€
- Coca-cola 33cl *classique ou zéro* 3,90€
- Jus artisanal 25cl *fraise, pomme, abricot, tomate* 4€
- Thé glacé maison 33cl 3,50€
- Citronnade 33cl *citron pressé, eau, fleur d'oranger* 4€
- Sirop libanais 33cl *rose ou jellab* 3,50€
- Sirop 33cl *grenadine, menthe, citron, pêche* 3€
- Diabolo 33cl *sirop et limonade* 3,90€
- Ayran maison 33cl *boisson au yaourt, nature ou cumin* 3,50€

APÉRITIFS & SOFTS