

aklè

Formule midi

Entrée + Plat + Dessert*

21€




*café ou thé gourmand +1,50€

Formule enfant

jusqu'à 10 ans

10€

LES ENTRÉES

-  **Falafels** - croquettes de pois chiches BIO, sauce tarator**, 4 pièces 5€
-  **Mini poivrons** farcis au chèvre et persil 5€
-  **Rikakat** - feuilletés au fromage et à la coriandre, 3 pièces 5€

LES PLATS

-  **ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 12,90€**
3 falafels, hommos, caviar d'aubergines, taboulé, pommes de terre sautées ail & coriandre, sauce tarator**
-  **ASSIETTE TAOUK 14,90€**
2 brochettes de poulet mariné, hommos, caviar d'aubergines, taboulé, pommes de terre sautées ail & coriandre, sauce toum*
-  **ASSIETTE KAFTA 13,90€**
2 brochettes de boeuf haché aux épices, hommos, caviar d'aubergines, taboulé, pommes de terre sautées ail & coriandre, sauce toum*

SUGGESTION DU JOUR voir ardoise

*Toum : crème à l'ail / **Tarator : crème de sésame et jus de citron

Carte du midi. Prix TTC en €, service compris.
Paiements acceptés : CB, Amex, espèces, titres restaurant (dans la limite de 2 par personne)
Origine des viandes : Boeuf & mouton : France / Poulet : EU

-  Vegan
-  Végétarien
-  Gluten

FORMULES & PLATS

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 cassis ou mûres 12cl 5€
- Martini rouge, rosso ou blanc 6cl 3,80€

DIGESTIFS

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

SOFTS


- Evian 1L 4,50€
- San Pe 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

DESSERTS


Dessert du jour 6€

Mohallabieh - Flan à la fleur d'oranger et pistaches 5,50€

 **Baklavas** - Pâtisseries feuilletées aux amandes et pistaches 6€

 **Halawa** - Pâte de sésame aux pistaches 5€

Glaces artisanales - 2 boules au choix, de chez Page (Lyon7e) 6€

 **Salade de fruits** - Fruits frais de saison 6€

 **Café ou thé gourmand** - 3 mini desserts 7,50€

BOISSONS CHAUDES

Les cafés "Mokxa"

Espresso, Déca, Allongé 2€

Double espresso 3,80€

Cappuccino 4€

Café noisette 2,30€

Le café libanais "Najjar", nature ou cardamome 2,50€

Les thés "L'Autre thé "

Thé vert ou thé noir nature 3,80€

Thé vert ou thé noir à la menthe fraîche 4€

Thé vert ou thé noir au citron 4€

Thé vert Noël à Moscou - thé vert, pomme, cannelle, écorces d'oranges 4€

Thé vert Jardin des Esperides - thé vert, pamplemousse et mandarines 4€

Les infusions "L'Autre thé "

Rooibos vanille 3,80€

Infusion verveine ou verveine menthe fraîche 3,80€

Infusion citron menthe 3,80€

Infusion Coeur de grenadine - Hibiscus, oranges, pommes et figes 3,80€

Infusion Paradis Rose -Pamplemousse, pommes, hibiscus, cynorhodon 3,80€

Le café blanc

Infusion à la fleur d'oranger 2,50€

DESSERTS & BOISSONS CHAUDES