LES DIPS

- **V Blommos** purée de pois chiches BIO & chips de pain libanais 7€
- **♥ (🎉 Moutabbal** caviar d'aubergine à la crème de sésame, grenade 8€
 - **Labné & olives** fromage frais, olives, zaatar 7,50€

LES MEZZÉS VÉGÉS

- 🎉 **Makdouces** aubergines marinées farcies aux noix 7,50€
- ♥ (Market Pois chiches au cumin, pain frit, sauce yaourt à la menthe, amande et pignons de pin torréfiés 8,90€
 - Falafels Croquettes de pois chiches BIO, sauce sésame, 4 pièces 7€
- - **√ № Frites de Halloumi** Fromage pané, sauce yaourt, menthe, 4 pièces 6€
 - 🎉 **Légumes frits** sauce tarator 7,90€
 - 🧱 **Batata harra** pommes de terre sautées ail & coriandre 6,50€

LES MEZZÉS CARNÉS

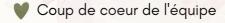
Duo de taouk – brochettes de poulet mariné, sauce toum, pickles 10,50€ **Duo de kafta** – brochettes de boeuf haché, sauce toum, pickles 9,80€

- Chawarma émincés de boeuf marinés, salade de persil et sumac, sauce toum 9,50€
- ✓ Arayes pain libanais farci au boeuf haché, oignons & persil 9,50€
 Soujouk mini saucisses de mouton aux épices, 6 pièces 10,90€









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 & chips de pain libanais

Moutabbal – caviar d'aubergine à la crème de sésame

Falafels – croquettes de pois chiches BIO, sauce sésame, 4 pièces

Rikakat – feuilletés au fromage & coriandre, 4 pièces

Frites de Halloumi – fromage pané, sauce yaourt, menthe 4 pièces

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 & chips de pain libanais

Moutabbal - caviar d'aubergine à la crème de sésame

Duo de brochettes (au choix taouk, kafta ou mixte)

Batata harra - pommes de terre sautées ail & coriandre

Légumes frits sauce tarator**

Arayes – pain libanais farci au boeuf haché, oignons & persil Soujouk – 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 6€

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 7,5€

Vin léger, ultra local - cépage : Chardonnay

Kefraya Les Bretêches 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 Méditerrannée 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

V Bière blonde libanaise Almaza 33cl 4€

50cl 6,50€

√ 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€ Chartreuse 4cl 8€

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