

## FORMULE MIDI

Entrée + Plat + Dessert

21€ plat végété, 23€ plat carné

\*café ou thé gourmand +1,5€

## FORMULE ENFANT

Plat + Glace + Boisson








11€

\*jusqu'à 10 ans

## LES ENTRÉES

-  **Falafels** 5,00€  
croquettes de pois chiches BIO, sauce tarator\*, 3 pièces
-   **Frites de Halloumi** 6,00€  
fromage pané, sauce yaourt menthe, 3 pièces
-   **Rikakat** 6,00€  
feuilletés au fromage et à la coriandre, 3 pièces
-  **Feuilles de vigne** 6,00€  
farciées au riz, 3 pièces
-   **Hommos** 5,00€  
Purée de pois chiches Bio au tahiné
-  **Moutabbal** 5,00€  
Caviar d'aubergine au tahiné et au citron
-  **Labné** 5,00€  
Fromage frais au zaatar et à l'huile d'olive

## LES PLATS

-   **Assiette végétarienne** 12,90€  
hommos, moutabbal, salade à la mélasse de grenade, pommes de terre sautées à l'ail et coriandre, 3 falafels, sauce tarator\*
-   **Fatteh** 12,90€  
pois chiches tièdes au cumin et huile d'olive, chips de pain libanais, sauce yaourt, ail et menthe séchée, pignons de pin et amande torréfiés, herbes fraîches
-  **Assiette taouk** 14,90€  
hommos, moutabbal, salade à la mélasse de grenade, pommes de terre sautées à l'ail et coriandre, 2 brochettes de poulet mariné aux épices douces, sauce toum\*\*
-  **Assiette kafta** 13,90€  
hommos, moutabbal, pomme de terre sautées à l'ail et coriandre, 2 brochettes de boeuf au persil et oignons, sauce toum\*\*
-  **Assiette Chawarma** 14,90€  
riz libanais, maghmour (légumes à la sauce tomate, ail, oignons & pois chiche), chawarma de boeuf ou poulet (selon arrivage), sauce toum\*\*

\*tarator : crème de sésame & jus de citron / \*\*toum : crème d'ail / mélange d'épices fait maison / carte des allergènes sur demande

V viande : Boeuf & mouton: France, Poulet : UE

Carte du midi, prix TTC en €, service compris Paiement acceptés : CB, Amex, espèce, titre restaurant (2 par personne)

## FORMULES & PLATS

## LES DESSERTS

 <b>Baklava</b> dessert feuilleté aux amandes, pistaches, eau de rose	6,00€
<b>Halawa</b> pâte de sésame à la pistache	5,00€
 <b>Moghallabieh</b> flan sans oeuf à la fleur d'oranger et pistaches	6,00€
<b>Glaces &amp; sorbets artisanaux</b> de chez Page (Lyon 7), 2 boules au choix	6,00€
<b>Café ou thé gourmand</b> 3 minis desserts, café ou thé	7,80€

## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Café Mokxa</b>	
<b>Espresso</b>	2,00€
<b>Décaféiné</b>	2,00€
<b>Allongé</b>	2,00€
<b>Double espresso</b>	3,90€
<b>Capuccino</b>	4,00€
<b>Café noisette</b>	2,50€
<b>Café latte</b>	2,50€
<b>Café Libanais "Najjar"</b>	2,80€
<b>Thés de chez "L'autre Thé"</b>	
<b>Thé vert ou noir nature</b>	3,80€
<b>Thé vert ou noir à la menthe</b>	4,00€
<b>Thé vert ou noir au citron</b>	4,00€
<b>Thé du moment, demandez la sélection</b>	4,20€
<b>Infusion du moment, demandez la sélection</b>	4,20€
<b>Café blanc (infusion à la fleur d'oranger)</b>	3,00€

## SOFTS

Evian 1L	4,50€
San Pellegrino 1L	4,80€
Perrier 33cl	3,80€
Coca-Cola ou Coca zéro 33cl	3,90€
Jus de fruits artisanal 25cl fraise, pomme, abricot	4,00€
Thé glacé maison 33cl	4,00€
Citronnade à la fleur d'oranger maison 33cl	4,00€
Sirop de jellab (caroube, dates, raisin, rose)	3,80€
Sirop de rose	3,80€
Sirop grenadine, menthe, citron, pêche	3,20€
Diabolo 33cl	4,00€

## APÉRITIFS

Bière blonde Libanaise Almaza, 33cl	4,00€
Bière artisanale, Brasserie Nomade à Genas, sélection du moment	
Arak Ksarak: apéritif anisé libanais, 4cl	6,00€
Nectar de Kefraya: liqueur de raisin, 6cl	6,50€
Kir mûre ou cassis, 12cl	4,50€
Martini rouge, rosso ou blanc, 6cl	4,00€

## DIGESTIFS

Eau de vie de figue, 4cl	6,00€
Rhum blanc, 4cl	4,00€
Liqueur de Menthe poivrée Jacoulot, 4cl	6,50€
Liqueur d'abricot Jacoulot, 4cl	6,90€