





FORMULE ENFANT

Plat + Glace + Boisson




11€

*jusqu'à 10 ans

LES PLATEAUX

-   **Plateau végété, pour 2 personnes** 48,00€
Hommos, labné, moutabbal, pommes de terre sautées, légumes frits, falafels, rikakat, frites de halloumi, feuilles de vignes farcies, salade, pickles, sauces tarator et toum
Option vegan possible
-   **Plateau mixte, pour 2 personnes** 54,00€
Hommos, labné, moutabbal, pommes de terre sautées, falafels, brochette taouk, brochette kafta, arayes, chawarma poulet, salade, pickles et olives, sauces tarator et toum

LES DIPS













-  **Hommos** 8,00€
Purée de pois chiches Bio au tahiné
-  **Moutabbal** 8,00€
Caviar d'aubergine au tahiné et au citron
-  **Labné au zaatar** 8,00€
Fromage frais au zaatar et huile d'olive

*tarator : crème de sésame & jus de citron / **toum : crème d'ail / mélange d'épices fait maison / carte des allergènes sur demande
Viande : Boeuf & mouton: France, Poulet : UE




Carte du soir & jours fériés, prix TTC en €, service compris. Paiement acceptés : CB, Amex, espèce, titre restaurant (2 par personne)

PLATEAUX & DIPS

LES MEZZÉS VÉGÉ



-  **Maghmour** 8,00€
Légumes à la sauce tomate, pois chiches, ail, oignon
-  **Makdouces** 7,80€
Aubergines marinées farcies aux noix
-  **Feuille de vigne farcies au riz** 7,00€
4 pièces
-   **Fatteh** 8,00€
Pois chiches au cumin, pain frit, sauce yaourt à la menthe, amande et pignons de pin torréfiés, herbes fraîches
-  **Falafels** 7,00€
Croquettes de pois chiches Bio, sauce tarator, 4 pièces
-   **Frites de Halloumi** 7,00€
Fromage halloumi pané, sauce yaourt à la menthe, 3 pièces
-   **Rikakat** 7,00€
Feuilletés au fromage et coriandre fraîche, 3 pièces
-  **Légumes frits et sauce tarator** 8,00€
Légumes de saison
-  **Batata Harra** 7,00€
Pommes de terre sautées à l'ail et à la coriandre

LES MEZZÉS CARNÉ

- Duo de taouk** 10,50€
Brochettes de poulet mariné aux épices douces, sauce toum
- Duo Kafta** 10,00€
Brochettes de boeuf haché au persil et oignons, sauce toum
-  **Chawarma de boeuf** 10,00€
Émincé de boeuf mariné aux épices, tahiné et citron, sauce toum
-  **Chawarma de poulet** 10,90€
Émincé de poulet mariné aux épices, tahiné et citron, sauce toum
-  **Arayes** 10,90€
Pain libanais farci au boeuf haché, persil et oignon

MEZZÉS

LES DESSERTS

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

LES BOISSONS CHAUDES

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

DESSERTS & BOISSONS CHAUDES