



Menu €25,-

VARIÉTÉ DE MEZZE

Feuilleté du chef (1 pièce)	
Houmous	Purée de pois chiches
Moutabal	Caviar d'aubergines
Taboulé	Salade de persil
-	
Falafel	Fèves des marais et pois chiches
-	
Kafta	Mélange d'agneau et de veau
Tawook	Filet de poulet mariné au citron

Menu €30,-

VARIÉTÉ DE MEZZE

Feuilleté du chef (2 pièces)	
Houmous	Purée de pois chiches
Moutabal	Caviar d'aubergines
M'jadara	Salade de lentilles
Taboulé	Salade de persil
-	
Falafel	Fèves des marais et pois chiches
-	
Kafta	Mélange d'agneau et de veau
Tawook	Filet de poulet mariné au citron

Menu €35,-

VARIÉTÉ DE MEZZE

Feuilleté du chef (2 pièces)	
Houmous	Purée de pois chiches
Moutabal	Caviar d'aubergines
M'jadara	Salade de lentilles
Kibit Areh	Quenelles de potiron
Taboulé	Salade de persil
-	
Falafel	Fèves des marais et pois chiches
Halloumi	Fromage de brébis aux champignons shiitake
-	
Kafta	Mélange d'agneau et de veau
Tawook	Filet de poulet mariné au citron
-	
Dessert	

Menu €40,-

VARIÉTÉ DE MEZZE

Feuilleté du chef (3 pièces)	
Habra	Filet d'Anvers au cumin et crème à l'ail rosé
Houmous	Purée de pois chiches
Moutabal	Caviar d'aubergines
M'jadara	Salade de lentilles
Kibit Areh	Quenelles de potiron
Taboulé	Salade de persil
-	
Falafel	Fèves des marais et pois chiches
Halloumi	Fromage de brébis aux champignons shiitake
-	
Kafta*	Mélange d'agneau et de veau
Tawook*	Filet de poulet mariné au citron
-	
Dessert	

**Supplément*

+ €5,-

POISSON

Remplacer Kafta et Tawook

On ne fait du qu'avec du très bon ...

à la carte

mezze froid

Houmous ^v	Purée de pois chiches	10,-
Houmous Blahmi	Purée de pois chiches au haché de viande	13,-
Houmous bi snawbar ^v	Purée de pois chiches aux pignons de pin	13,-
Moutabal ^v	Caviar d'aubergines	10,-
Rahib ^v	Salade d'aubergines aux légumes frais	10,-
Warak Inab ^v	Feuilles de vignes farcies	10,-
Labneh Mtawameh ^v	Fromage blanc à l'ail et à la menthe	10,-
Chanklish ^v	Fromage de chèvre sec et doux	10,-
M'jadara ^v	Lentilles du puy aux fruits secs	10,-
Kibit Areh ^v	Quenelles de potiron	10,-

cru

Kibbeh Nayeh	Haché de filet d'Anvers de bœuf au cumin et crème à l'ail rosé, blé concassé, oignons	15,-
Habra Nayeh	Haché de filet d'Anvers de bœuf au cumin et crème à l'ail rosé, pignons de pin	15,-
Ftileh	Dès de filet d'Anvers marinés aux fruits secs, cumin, huile d'olive, sirop d'érable, et pignons de pin	15,-

salade

Tabouleh ^v	Salade de persil	10,-
Fattouch ^v	Mélange de légumes frais, balsamique, pain croustillant, sumac, huile d'olive, citron	10,-
Roka ^v	Salade de roquettes	10,-
Zaatar ^v	Salade de légumes frais aux betteraves et noix	10,-

chaud

Falafel	Fèves des marais et pois chiches frites	15,-
Halloumi	Fromage de brébis aux champignons Shiitake	15,-
Kibbeh	Croquettes de viande (frites)	15,-
Rikakat ^v	Friands au feta et au thym (frites)	10,-
Sanbousik	Croissant farci à la viande hachée (frites)	15,-
Fatayer ^v	Pâtes d'épinards marinés (four)	10,-
Sfiha	Pâtes de viande (four)	15,-



Chawarma Maza'j

Tranches de filet d'agneau poêlées aux légumes frais 18,-

Kafta

Mélange d'agneau et de veau au sauce tomate relevée 15,-

Kastaletta

Couronne de côtelettes d'agneau servi aux légumes cuits 22,-

Tawook

Filet de poulet mariné au citron 15,-

Chawarma Poulet

Tranches de blanc de poulet poêlées aux légumes frais 18,-

grillade

Faridi

Filet de daurade (four), dressé au coriandre, noix, citron, huile d'olive 30,-

Loukous

Filet de bar au four aux légumes frais et crème de sésame 30,-

Kraidess

Gambas selon l'inspiration du chef 30,-

Crème brûlée à la fleur d'oranger

8,-

Mousse au chocolat aux agrumes

8,-

Crème glacée / Sorbet

8,-

Salade de fruits frais de saison

8,-

dessert

Namora

Gateau de semoule et noix de coco 8,-

Halawet Jibn

Duo de fromages à la semoule 8,-

Atayef

Crêpes fourrées aux fruits secs 8,-

Znoud el Sitt

Bricks farcies au mascarpone 8,-

TOUS VOS PLATS SONT PRÉPARÉS À LA MINUTE AVEC DES INGRÉDIENTS DE PREMIER CHOIX QUI PEUVENT PARFOIS VARIÉS AU GRÉ DES ARRIVAGES JOURNALIÈRES.

EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLERANCE ALIMENTAIRE, PRIÈRE DE NOUS PRÉVENIR !

