

ليزا

L I Z A

CUISINE LIBANAISE

# LE TOUT MEZZÉS

## Le menu dégustation

10 MEZZES FROIDS ET CHAUDS + DESSERTS 38€ par personne

10 MEZZES FROIDS ET CHAUDS + GRILLADES + DESSERTS 48€ par personne

Les menus sont servis à partir de 2 personnes et pour l'ensemble des convives d'une même table.

### MEZZÉS FROIDS

#### HOMMOS BI TAHINÉ

Purée de pois chiches à la pâte de sésame, jus de citron.

#### BABAGHANNOUJ

Purée d'aubergines grillées, yaourt, échalote, ciboulette.

#### FATTOUCHE

Sucrine, menthe, radis, tomates cerise, concombre, croûtons, vinaigrette au sumac.

#### TABBOULÉ

Persil haché, menthe, cébette, tomates, huile d'olive, citron.

#### MEZZÉ DU MOIS #1

#### MEZZÉ DU MOIS #2

## MEZZÉS CHAUDS

### FALAFEL

Beignets de pois chiches et fèves, sauce à la pâte de sésame pimentée.

### RKAKAT JEBNÉ

Feuilletés au fromage féta et halloum, persil et menthe.

### MEZZÉ DU MOIS #3

### MEZZÉ DU MOIS #4

## GRILLADES

### CHICHE TAOUK

Brochette de poulet mariné à la sarriette.

### KAFTA MECHWIYÉ

Brochette d'agneau haché, persil, oignons grillés.

Toutes nos grillades sont accompagnées d'une salade de choux blanc, tomates cerise et Pdt grenaille confites à l'huile d'olive, ail et coriandre, légumes grillés.

## ASSORTIMENT DE DESSERTS

Flans de lait à la fleur d'oranger, baklawas extra frais, sorbets et glaces.

# LE TOUT MEZZÉS VÉGÉTARIEN

## Le menu dégustation

10 MEZZES FROIDS ET CHAUDS + DESSERTS

38€ par personne

10 MEZZES FROIDS ET CHAUDS + SPECIALITÉ + DESSERTS

48€ par personne

Les menus sont servis à partir de 2 personnes et pour l'ensemble des convives d'une même table.

### MEZZÉS FROIDS

#### HOMMOS BI TAHINÉ

Purée de pois chiches à la pâte de sésame, jus de citron.

#### BABAGHANNOUJ

Purée d'aubergines grillées, yaourt, échalote, ciboulette.

#### FATTOUCHE

Sucrine, menthe, radis, tomates cerise, concombre, croûtons, vinaigrette au sumac.

#### TABBOULÉ

Persil haché, menthe, cébettes, tomates, huile d'olive, citron.

#### MEZZÉ DU MOIS #1

#### MEZZÉ DU MOIS #2

## MEZZÉS CHAUDS

### FALAFEL

Beignets de pois chiches et fèves, sauce à la pâte de sésame pimentée.

### RKAKAT JEBNÉ

Feuilletés au fromage féta et halloum, persil et menthe.

### FATAYER SBÉNIKH

Roulés aux épinards, sumac, graines de grenade.

### KÉBBIT BATATA

Kébbés de pomme de terre, sauce yaourt et coriandre.

## SPÉCIALITÉ

### FATTIT BATINJANE

Panade d'aubergines, pignons de pin, yaourt, croûtons de pain libanais

## ASSORTIMENT DE DESSERTS

Flans de lait à la fleur d'oranger, baklawas extra frais, sorbets et glaces.

# À LA CARTE

## MEZZÉS FROIDS

### HOMMOS BI TAHINÉ 8€

Purée de pois chiches, pâte de sésame, jus de citron.

### BABAGHANNOUJ 9€

Purée d'aubergines grillées, yaourt, échalote, ciboulette.

### FATTOUCHE 9€

Sucrine, menthe, radis, tomates cerises, concombre, croûtons, vinaigrette au sumac.

### TABBOULÉ 9€

Persil haché, menthe, cébettes, tomates, huile d'olive, citron.

### MOUDARDARA 9€

Salade de lentilles, riz, oignons croustillants, suprêmes d'orange.

### KÉBBÉ NAYÉ 12€

Tartare d'agneau au blé concassé.

## GRILLADES

### CHICHE TAOUK 24€

3 brochettes de poulet mariné à la sarriette.

### KAFTA MECHWIYÉ 25 €

3 brochettes d'agneau haché, persil, oignons grillés.

### LAHM MECHWÉ 27€

3 brochettes de filet d'agneau, oignons grillés.

### MIXED GRILL 26€

à partir de 2 personnes - prix par pers.

Chiche taouk, kafta, lahm mechwé.

Toutes nos grillades sont accompagnées d'une salade de choux blanc, tomates cerise et Pdt grenaille confites à l'huile d'olive, ail et coriandre, légumes grillés.

## MEZZÉS CHAUDS

### KÉBBÉ MEKLIÉ 10€

Kébbés de bœuf “classique”, sauce betterave et menthe (4p).

### KÉBBIT BATATA 9€

Kébbés de pomme de terre, sauce yaourt et coriandre (4p).

### FATAYER DJEJ 9€

Roulés au poulet, crème d’ail, cornichons libanais (6p).

### FATAYER SBENIKH 8€

Roulés aux épinards, sumac, graines de grenade (6p).

### RKAKAT JEBNÉ 9€

Feuilletés au fromage féta et halloum, persil et menthe (6p).

### FALAFEL 9€

Beignets de pois chiches et fèves, sauce à la pâte de sésame pimentée (4p).

### HALLOUM 11€

Fromage trois laits poêlé, confiture de saison, sésame.

### JAWANEH 10€

Ailerons de poulet rôtis au four, ail et coriandre (6p).

### FATTIT BATINJANE 12€

Panade d’aubergines, agneau, pignons de pin, yaourt et croûtons de pain libanais.  
(Disponible aussi en version végétarienne.)

## SPÉCIALITÉ

### KHAROUF MEHCHÉ 27€

La recette emblématique du Liza depuis 10 ans.

Agneau de cinq heures confit aux cinq épices douces  
(cardamome, clou de girofle, cumin, cannelle, poivre noir),  
riz basmati, mendiant de pistache et d’amande.

# DESSERTS

## HAYTALIÉ 8€

Flans de lait à la fleur d'oranger.

## KATAYEF 10€

3 crêpes chaudes à la crème de lait et fleur d'oranger, sorbet poire Williams.

## SFOUF LIZA 10€

Gâteau safrané à la crème de lait, potiron confit et pistache.

## ASSORTIMENTS DE BAKLAWAS EXTRA FRAIS (5p.) 9€

## GLACES 9€

Rose, lait d'amande, pistache.

## SORBETS 9€

Fraise - menthe poivrée, mangue, poire Williams.

## ASSORTIMENT DE DESSERTS 8€

À partir de 2 personnes - prix par pers.

Flans de lait à la fleur d'oranger, baklawas extra frais, sorbets et glaces.



# BOISSONS

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ BLANC 3€

Infusion à la fleur d'oranger.

ESPRESSO 4€ / DOUBLE ESPRESSO 6€ / CAFÉ CRÈME 5€

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 5€

THÉ MARIAGE FRÈRES 5€

(earl grey, ceylan, thé vert fujiyama, marco polo)

TISANE DU PACHA 5€

(gingembre, cannelle, sarriette, cardamome)

TISANE DES ROSES 5€

(pétales de roses, hibiscus, menthe poivrée)

## DIGESTIFS

WHISKY HIGHLAND SINGLE MALT, Aberlour, 4cl 12€

BOURBON, Blanton's original, 4cl, 11€

ARMAGNAC, Domaine d'Espérance, 10 ans, 4cl 13€

COGNAC, Dudognon, réserve n°1, 4cl 11€

POIRE WILLIAM, Maison Brana, 4cl 15€

VIELLE PRUNE, distillerie Marcel Windhotlz, 4cl 13€

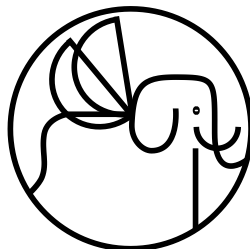
CHARTREUSE, liqueur 9ème centenaire, 4cl 14€

GET 27, 4cl 10€

## BRUNCH

LE BUFFET DU BRUNCH EST DRÉSSÉ  
TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES MIDIS.

APPELLEZ-NOUS POUR RÉSERVER  
VOTRE TABLE AU 01 55 35 00 66



## PRIVATISER LIZA

**Faire du restaurant Liza et de son décor féérique et branché,  
le lieu idéal pour de belles tablées et faire la fête...**

**Privatiser une partie ou tout le restaurant,  
de 10 à 140 personnes.**

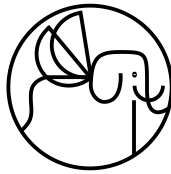
# Liza Chez Vous

## SERVICE TRAITEUR

POUR LES GRANDES OCCASIONS, LE TRAITEUR DE LIZA,  
LIVRE A PARTIR DE 10 PERSONNES.

## DELIVERY

VOUS POUVEZ EMPORTER OU VOUS FAIRE LIVRER EN VELO  
VOS MEZZÉS PRÉFÉRÉS AVEC DELIVEROO, FOODORA  
ET UBER EATS.



LIZA ليزا PARIS

[www.facebook.com/lizaparis.restaurant](http://www.facebook.com/lizaparis.restaurant)  
<https://www.instagram.com/lizaparis/>  
#lizaparis