

CARTE DEJEUNER NOVEMBRE



Menu « NAZZEL »

10 MEZZES FROIDS ET CHAUDS + ASSORTIMENT DE DESSERTS 38€ par personne

Hommos, moutabbal, tabboulé liza, fattouche, hindbé, kebbe naye, arnabit, falafel, kebbé potiron, bouchée du four au fromage, assortiment de desserts

Menu « NAZZEL DE LUXE »

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

Hommos, moutabbal, tabboulé liza, fattouche, hindbé, kebbe naye, arnabit, falafel, kebbé potiron bouchée du four au fromage, grillade chiche taouk, grillade kafta, assortiment de desserts

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

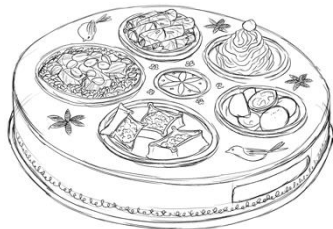
Les menus « Nazzel » et « Nazzel de luxe » peuvent être combinées au sein d'une même table

Menu végétarien sur demande

DEJEUNER SUR UN PLATEAU

Le plateau est composé de 4 mezzés chauds et froids et un plat en petite portion

Tabboulé Liza, hommos, kebbé potiron, hindbé



+ Plat en petite portion au choix :

CHICHE TAOUK brochettes de poulet mariné à la sarriette, pdt grenailles confites à l'huile d'olive 23€

KAFTA brochettes d'agneau, pdt grenailles confites à l'huile d'olive 23€

KHAROUF MEHCHE agneau confit, riz aux cinq épices douces, mendiants 24€

FATTIT BATINJANE VEGETARIENNE panade d'aubergine, yaourt, pain libanais 22€

DAOUD BACHA boulettes d'agneau, noix, oignons confits, boulgour, mélasse de grenade 23€

A LA CARTE

MEZZÉS

HOMMOS BI TAHINE pois chiches, crème de sésame, persil, jus de citron 9€

MOUTABBAL aubergines grillées, crème de sésame, graines de grenade 9€

TABBOULE LIZA persil haché, menthe, cébettes, tomates, mélasse de grenade, huile d'olive, citron 9€

FATTOUCHE sucrine, tomates, concombres, radis blanc, persil, menthe, croûtons au sumac 10€

HINDBE chicorée, oignons croustillants, suprême de citron 10€

KEBBE NAYE tartare de bœuf à la libanaise, blé concassé, menthe, huile d'olive 12€

ARNABIT petits choux fleurs frits, crème de sésame, parmesan, citron, persil, piment de Cayenne 11€

FALAFEL beignets de pois chiches et fèves, sauce à la pâte de sésame pimentée (4p) 9€

KEBBE POTIRON kébbé de potiron, sauce potiron et sumac (4p) 9€

BOUCHEES DU FOUR au fromage et herbes (4p) 11€

GRILLADES

CHICHE TAOUK brochettes de poulet mariné à la sarriette 24€

KAFTA brochettes d'agneau haché, persil, oignons grillés 25€

*LAHM MECHWE brochettes de filet d'agneau, oignons grillés 27€

*MIXED GRILL (*à partir de 2 personnes*) prix par personne 26€

Chiche taouk, Kafta, Lahm Mechwé

Toutes nos grillades sont accompagnées de pommes de terre grenaille confites à l'ail et coriandre, légumes grillés de saison

*PLATS LIZA

KHAROUF MEHCHE 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 27€

FATTIT BATINJANE panade d'aubergines, agneau haché, yaourt, croûtons de pain libanais 25€

FATTIT BATINJANE VEGETARIENNE panade d'aubergines, yaourt, croûtons de pain libanais 24€

DAOUD BACHA boulettes d'agneau, noix, oignons caramélisés, boulgour, mélasse de grenade 24€

DESSERTS

ASHTA AUX AGRUMES crème de lait, suprême de pamplemousse, noisettes caramélisées 9€

HAYTALIÉ flan de lait à la fleur d'oranger, coulis de saison 8€

SFOUF LIZA gâteau safranée à la crème de lait, potiron et pistache 10€

KATAYEF 3 crêpes frites à la crème de lait et fleur d'oranger, sorbet de saison 11€

GLACES rose, lait d'amande, pistache 9€

SORBETS mangue, figue, poire 9€

ASSORTIMENTS DE BAKLAWAS DU LIBAN EXTRA FRAIS (5P) 9€

ASSORTIMENT DE DESSERTS (*à partir de 2 personnes - prix par pers*) 9€

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

THÉS ET CAFÉS GOURMANDS 10€

*Hors menus Nazzel