

# CARTE DINER 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 combinés au sein d'une même table

Menu végétarien sur demande

## 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 kebbé de potiron, sauce potiron et sumac (4p) 9€

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

\*CALAMAR BEL KEZBARA calamar poêlé à l'ail et coriandre, pomme de terres grenailles confites 13€

\*HALLOUM fromage halloumi poêlé, confiture de tomate maison, graines de sésame 13€

### **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 9€

À partir de 2 personnes - prix par pers.

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

### **\*Hors menus Nazzel**

#### **BOISSONS CHAUDES**

CAFÉ BLANC 3€

Infusion à la fleur d'oranger

ESPRESSO 4€ / DOUBLE ESPRESSO 6€ / CAFE CREME 5 €

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 5€

TISANE DU PACHA 5€

(Gingembre, cannelle, sarriette, cardamome)

TISANE DES ROSES 5€

(Pétales de roses, Hibiscus, Menthe Poivrée)

THÉ MARIAGE FRÈRES 5€

(Earl grey, thé vert Fujiyama, Marco Polo)