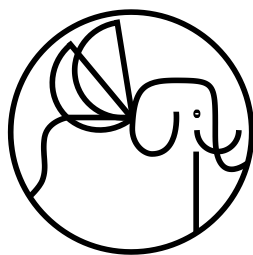


CARTE DES BOISSONS

ليزا

L I Z A

CUISINE LIBANAISE



**Pour accompagner notre carte,
nous avons choisi le meilleur de nos vignerons libanais,
une belle sélection de vins de la Méditerranée,
berceau de notre cuisine, qui subliment nos mezzés
et quelques grands classiques français pour se rappeler
qu'à Beyrouth ou à Paris, on aime boire de grands vins.**

Bon voyage !

Vins à la Bouteille

BLANCS DE MÉDITERRANÉE

LANGUEDOC-ROUSSILLON

BERGERIE DE L'HORTUS, FAMILLE ORLIAC,

VDP VAL DE MONTFERRANT 2017..... 37€

Passionné d'escalade et de paysages sauvages, Jean Orliac découvre les falaises de l'Hortus et du Pic Saint-Loup, et leurs vignes abandonnées dans les années soixante-dix. Persuadé du potentiel du terroir, il défriche quelques vignes. Aujourd'hui aidé de ses quatre enfants, il cultive 60 ha de vignes !

ITALIE - SICILE

DOMAINE FIRRAITO, ALTAVILLA GRILLO, 2015 40€

Vaste domaine proche de la ville de Trapani au nord-ouest de la Sicile, le vigneron utilise des cépages autochtones de caractère. Arômes de fruits blancs, d'amande douce, de sauge, la bouche est ronde, fine et élégante.

GRANDS CLASSIQUES BLANCS

BOURGOGNE

CHABLIS TÊTE D'OR, DOMAINE BILLAUD SIMON, BERNARD BILLAUD, 2015 64€

« Des Chablis d'or et de lumière » telle était la devise de Bernard Billaud, ancien propriétaire du domaine. Puissant, généreux, mais aussi net, précis frais et harmonieux, les Chablis Billaud-Simon ont un style unique.

LOIRE

SANCERRE BLANC DE GERARD BOULAY, 2017 52€

Gérard Boulay est l'héritier d'une lignée de vignerons dont les origines remontent au XIVème siècle ! Depuis sa reprise du domaine en 1975, Gérard Boulay met un point d'orgue à prodiguer des soins respectueux aux vignes (proscription des pesticides) afin de favoriser la vie biologique et de mettre en avant le terroir d'avantage que le cépage.

Vins à la Bouteille

ROUGES DE MÉDITERRANÉE

LANGUEDOC-ROUSSILLON

MAS FABREGOUS, CROQUIGNOL 2016 34€

Le Mas Fabregous cultive la vigne depuis des générations au pied des reliefs du Larzac. Philippe Gros et sa famille travaillent avec passion et tradition et produisent des vins gourmands sur les fruits croquants (croquignol en occitan) qui sentent bon le Languedoc !

CORSE NORD

PATRIMONIO ROUGE CUVÉE YL, DOMAINE E CROCE, YVES LECCIA, 2016 48€

Yves Leccia est issu d'une longue lignée de vignerons Corses. Après des études d'œnologie, il se retrouve à la tête du domaine familial au début des années 1980. Très rapidement, sous sa conduite, le domaine devient un des plus réputés de Corse.

ESPAGNE

DOMINIO DO BIBEI, D.O RIBEIRA SACRA, 2014 55€

La cuvée Lalama provient de la Robeira Sacra, un paysage de coteaux et de terrasses aux pentes impressionnantes, qui captivent les yeux du voyageur et imprègnent le caractère du vin. Fruits rouges frais, fleurs sauvages, bouche à la fois gourmande et fraîche.

ITALIE - SICILE

CHIARAMONTE NERO D'AVOLA DU DOMAINE FIRRIATO 2015 43€

Vaste domaine proche de la ville de Trapani au nord-ouest de la Sicile, le vigneron utilise le cépage autochtone Nero d'Avola, cépage préféré des siciliens. Le cépage, comme les habitants, a du caractère : arômes de fruits noirs et d'épices, bouche ample structurée aux tanins élégants.

Vins à la Bouteille

GRANDS CLASSIQUES ROUGES

BOURGOGNE

SAVIGNY-LES-BEAUNE VIEILLES VIGNES, DOMAINE MARÉCHAL, 2015 70€

Catherine et Claude Maréchal ont créé le domaine en 1981 avec une vision simple mais exigeante ; des vinifications naturelles avec une utilisation modérée du soufre pour des vins sincères, précis et sur le fruit.

BORDEAUX

CHATEAU DE MILLERY SAINT-EMILION GRAND CRU 2007 78€

Considéré comme le jardin secret du célèbre château Figeac, ce tout petit vignoble de 80 ares ne produit qu'environ 4 000 bouteilles par an. Travaillé par la même équipe, les vins du Château de Millery présentent la même élégance et le même raffinement que les vins de Figeac.

ROSÉS DE MÉDITERRANÉE

PROVENCE

DOMAINE SAINT-ANDRIEU, ORATOIRE CÔTEAUX VAROIS, 2017 36€

Le Domaine Saint Andrieu était au départ la maison de campagne de Jean-Paul et Nancy Bignon, propriétaires du Château Talbot cru classé de Saint-Julien dans le Médoc. Mais ils n'ont pas pu résister longtemps à l'envie d'élaborer un très bon rosé de Provence grâce à leur savoir-faire.

Vins à la Bouteille

BLANCS DU LIBAN

BLANC DE BLANC, CHÂTEAU KEFRAYA, 2017 39€

Depuis l'an 2000, chacun des millésimes du Blanc de Blancs rend hommage à une œuvre lyrique portant le nom d'une femme. Assemblage marqué par le trio Viognier, Chardonnay et Muscat à petits grains, il dévoile des notes florales tels la fleur de lys et l'acacia, mêlées aux saveurs de miel, d'abricot et de mangue.

GRANDE RÉSERVE, IXSIR, 2016 46€

Cette winery semi-enterrée a été conçue à partir d'une ancienne demeure seigneuriale datant du XVII^{ème} siècle, dans le respect des normes environnementales. Plantés de cépages nobles, le vignoble est cultivé dans le respect du développement durable et des méthodes de culture raisonnée. Assemblage de Viognier, Chardonnay et Sauvignon blanc.

MARQUIS DE BEYS, DOMAINE DES TOURELLES, 2015 56€

Jeune ingénieur militaire originaire de Marseille, François-Eugène Brun entreprit de fonder en 1868 le Domaine des Tourelles, ce dernier devenant ainsi la première cave commerciale du Liban.

BARGYLUS, 2012 (SYRIE) 59€

La famille Saadé est contrainte à l'exil dans les années 1960 quand le gouvernement baassiste syrien décide de nationaliser les terres. C'est donc un vrai retour aux sources en 2003 avec la volonté de faire renaître la tradition ancestrale de l'antique terroir du Mont Bargylus. Les blancs sont frais et aromatiques issus de sauvignon blanc et de chardonnay.

VISSI D'ARTE, CHÂTEAU KEFRAYA, 2008 78€

Vissi d'Arte est un extrait de l'opéra Tosca de Puccini et signifie 'j'ai vécu d'art', une vraie signature du fondateur Michel de Bustros, très à l'image de sa vie. De couleur dense et brillante avec des reflets dorés, il révèle en bouche puissance et délicatesse, dans une palette aromatique marquée par la complexité que peut offrir un grand vin blanc.

ROSÉ DU LIBAN

MYST, CHÂTEAU KEFRAYA, 2017 38€

Le nez fin et charmeur du Cinsaut du Liban dévoile de subtiles nuances florales et des notes de petits fruits des bois et de litchi. Les contours de l'étiquette de Myst dessinent une plume, symbole de légèreté.

Vins à la Bouteille

ROUGES DU LIBAN

LES CÔTEAUX DE CHÂTEAU KEFRAYA 2015 37€

Assemblage atypique de Syrah, Marselan et Cabernet-Franc, dévoilant un nez intense de café torréfié et de vanille, une bouche riche et onctueuse, où s'accordent des notes de cassis, de cerise noire et d'épices. Finement boisé, il s'exprime et s'apprécie dès son jeune âge.

IXSIR ALTITUDE 2013 39€

Composée en partie de Caladoc, hybride de cépage français (grenache et malbec) que l'on trouve également en Amérique du Sud et au Portugal. Il donne un vin de belle robe, de grande garde avec du corps et une saveur de framboise de Logan.

LES CÈDRES, DOMAINE WARDY, 2011 42€

Domaine Wardy figure parmi les premiers vignobles à cultiver des vignes sur des terres gorgées de fer des montagnes de l'Anti-Liban, à 1100m d'altitude. C'est un terroir idéal pour des rouges à la minéralité exubérante.

MARQUIS DE BEYS, DOMAINE DES TOURELLES, 2013 54€

Jeune ingénieur militaire originaire de Marseille, François-Eugène Brun entreprit de fonder en 1868 le Domaine des Tourelles, ce dernier devenant ainsi la première cave commerciale du Liban. Assemblage de Syrah et Cabernet Sauvignon, ce vin est riche en bouche avec des notes de réglisse et de confiture de myrtille.

PINOT NOIR, CHÂTEAU SAINT-THOMAS, 2012 60€

Joe-Assad Touma est le 1^{er} à cultiver du pinot noir malgré l'inhospitalité du climat libanais pour ce cépage. Il en découle depuis 2 millésimes seulement. Ce vin est très complexe et expressif, son goût est dû à l'abondance du soleil qui fait ressortir les arômes de fruits tels le cassis, la mûre et les pruneaux confits. Ce pinot est aussi très épicé, avec des saveurs fortes de cannelle et un léger goût de gingembre

CHÂTEAU MARSYAS 2012 66€

La devise de la famille Saadé « réaliser des vins qui ne soient pas l'expression du goût du vigneron mais bien plutôt le reflet du terroir ». Ça tombe bien l'une des particularités des sols calcaires d'altitude est de transcender les arômes classiques des cépages.

BARGYLUS 2012 (SYRIE) 72€

La famille Saadé est contrainte à l'exil dans les années 1960 quand le gouvernement baassiste syrien décide de nationaliser les terres. C'est donc un vrai retour aux sources en 2003 avec la volonté de faire renaître la tradition ancestrale de l'antique terroir du Mont Bargylus. Les rouges sont suaves et fruités, charnus et soyeux, issu de merlot, cabernet-sauvignon et syrah.

CHÂTEAU KEFRAYA 2006 78€

Château Kefraya est né de la vision et de la persévérance d'un homme, Michel de Bustros, en 1979 en pleine guerre du Liban, 25 ans après la construction du Château érigé à Kefraya sur un tell Romain. Alliant puissance et élégance avec des tannins soyeux, il offre des notes subtiles de cerise, d'épices, de cuir et de vanille.

COMTE DE M, CHÂTEAU KEFRAYA, 2009 105€

Elevé en fûts de chêne français durant 18 mois, ce vin offre des arômes complexes de fruits noirs et de bois de cèdre et révèle une bouche veloutée aux tannins bien fondus. Expression d'un parfait équilibre entre boisé fin et pureté du fruit, le Comte de M est le Grand Cru de Château Kefraya.

Magnums & Champagnes

MAGNUMS ROUGES

LANGUEDOC-ROUSSILLON

MAS FABREGOUS, CROQUIGNOL 2016 68€

Le Mas Fabregous cultive la vigne depuis des générations au pied des reliefs du Larzac. Philippe Gros et sa famille travaillent avec passion et tradition et produisent des vins gourmands sur les fruits croquants (croquignol en occitan) qui sentent bon le Languedoc !

LIBAN

CHÂTEAU KEYFRAYA 200998€

Château Kefraya est né de la vision et de la persévérance d'un homme, Michel de Bustros, en 1979 en pleine guerre du Liban, 25 ans après la construction du Château érigé à Kefraya sur un tell Romain. Alliant puissance et élégance avec des tannins soyeux, il offre des notes subtiles de cerise, d'épices, de cuir et de vanille.

CHAMPAGNES

BILLECART SALMON BRUT RÉSERVE 75€

BILLECART SALMON ROSÉ95€

DOM PÉRIGNON, RICHARD GEOFFROY, 2006 330€

ALCOOLS

ABSOLUT, 4cl	9€
GIN HENDRICK'S, 4cl	11€
BACARDI GOLD, 4cl	9€
APÉROL, 4cl	7€
SKINOS, 4cl	11€

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€
VIEILLE PRUNE, distillerie Marcel Windhotlz, 4cl	13€
CHARTREUSE, liqueur 9ème centenaire, 4cl.....	14€
GET 27, 4cl.....	10€

CLASSIQUES DU LIBAN

BIÈRE ALMAZA, 33cl	6€
ARAK KEFRAYA, 4cl	8€

CARAFES À PARTAGER

LIMONADE MAISON à la fleur d'oranger	13€
THÉ GLACÉ à la menthe fraîche	13€
LIZA BEIRUT SKINOS (ALCOOL À BASE DE MASTIHA), LIMONADE MAISON	20€

BOISSONS FRAÎCHES

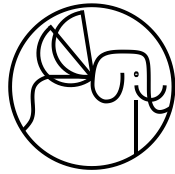
COCA-COLA, LIGHT, ZÉRO, 7UP, SCHWEPPES	5€
JUS DE FRUIT	4€
PERRIER 33cl	5€
VITTEL 50cl	4€
VITTEL 100cl	6€
CHATELDON 75cl	7€
EAU DE PERRIER 100cl	7€

Liza et les caves Legrand aiment les vins qui donnent du plaisir,
voilà notre quête du Graal.



À elle seule, notre sélection autour de la méditerranée et des grands
classiques français révèle notre philosophie. Nous aimons l'élégance, la
finesse et la délicatesse ;
les créations identitaires révélatrices d'un terroir et d'un climat.

Vous retrouverez nos nectars, chez nos voisins passionnés,
au bout de la rue, au 1 rue de la Banque.



LIZA ليزا PARIS

www.facebook.com/lizaparis.restaurant
<https://www.instagram.com/lizaparis/>
#lizaparis