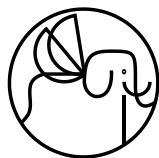


LES MIDIS DE JANVIER



MENU « NAZZEL »

10 MEZZES FROIDS ET CHAUDS + ASSORTIMENT DE DESSERTS

38€ par personne

HOMMOS, LABNE CHMANDAR, TABBOULE D'HIVER, FATTOUCHE, FASSOULIA BI ZEIT, KREIDISS BEL ARAK, ARNABIT, FALAFEL, KEBBE LAKTINE, BOUCHEE DU FOUR SFIHA A L'AGNEAU, ASSORTIMENT DE DESSERTS

MENU « NAZZEL DE LUXE »

10 MEZZES FROIDS ET CHAUDS + GRILLADES + ASSORTIMENT DE DESSERTS

48€ par personne

HOMMOS, LABNE CHMANDAR, TABBOULE D'HIVER, FATTOUCHE, FASSOULIA BI ZEIT, KREIDISS BEL ARAK, ARNABIT, FALAFEL, KEBBE LAKTINE, BOUCHEE DU FOUR SFIHA A L'AGNEAU, 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

DEJEUNER SUR UN PLATEAU

FATTOUCHE, HOMMOS, KEBBE LAKTINE, FASSOULIA BI ZEIT

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

À partir de 22€ par personne



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'aubergines, yaourt, croûtons de pain libanais 22€

DJEJ BEL FRIKE poulet mariné aux agrumes, thym, ail, blé vert fumé aux légumes 24€

A LA CARTE

MEZZES

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

LABNE CHMANDAR caillé de lait salé, betterave jaune, sumac, zaatar et huile d'olive 10€

TABBOULE D'HIVER blé vert fumé, betterave crapaudine, navets, persil haché, menthe, cébettes, jus de grenade, huile d'olive, citron 10€

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

FASSOULIA BI ZEIT gros haricots blancs méditerranéens, poutargue, cébettes, citron, bergamote, huile d'olive 11€

KREIDISS BEL ARAK gambas flambées à l'arak, blé concassé, fenouil à la tomate 13€

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

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

KEBBE LAKTINE kébbé de potiron (4p) 9€

BOUCHEES DU FOUR sfiha à l'agneau haché, tomates, jus de grenade (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 chiche taouk, kafta, lahmé machwe 26€

Toutes nos grillades sont accompagnées de pommes de terre grenailles 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€

DJEJ BEL FRIKE poulet mariné aux agrumes, thym, ail, blé vert fumé aux légumes 24€

DESSERTS

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

MUHALABIE flan de lait à la fleur d'oranger, coulis de fruit confit de saison 8€

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

KATAYEF 3 crêpes frites aux noix et eau de rose, 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

THES ET CAFÉS GOURMANDS 10€

LIZA ليزا PARIS

www.facebook.com/lizaparis
#lizaparis

