

# MENU DU SOIR - 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

# 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€

\*CEVICHE mullet noir extra frais mariné à la libanaise, navets, lentilles frites, sumac, citron vert, piment vert 14€

\*HALLOUM fromage halloumi poêlé, orange confite 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 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€

\*HORS MENUS NAZZEL

## 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 safrané à la crème de lait, potiron et pistache 10€

KATAYEF crêpes frites aux noix et eau de rose, sorbet de saison 11€

GLACES rose, lait d'amande, pistache 9€

SORBETS mangue, figue, poire 9€

ASSORTIMENT 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

## BOISSONS CHAUDES

CAFE BLANC 3€

INFUSION A LA FLEUR D'ORANGER 5€

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

THE À LA MENTHE FRAÎCHE 5€

TISANE DU PACHA gingembre, cannelle, sarriette, cardamome 5€

TISANE DES ROSES pétales de roses, hibiscus, menthe poivrée 5€

THE MARIAGE FRÈRES earl grey, the vert fujiyama, marco polo 5€

ليزا  
L I Z A

