

# MENU DU SOIR - FEVRIER

## MENU « NAZZEL »

10 MEZZES FROIDS ET CHAUDS + ASSORTIMENT DE DESSERTS

38€ par personne

HOMMOS, MOUTABBAL EL'AS, TABBOULE D'HIVER, FATTOUCHE, FASSOULIA BI ZEIT, KREIDISS BEL ARAK, ARNABIT, FALAFEL, KEBBE LAKTINE, ARAYESS, ASSORTIMENT DE DESSERTS

## MENU « NAZZEL DE LUXE »

10 MEZZES FROIDS ET CHAUDS + GRILLADES+ ASSORTIMENT DE DESSERTS –

48€ par personne

HOMMOS, MOUTABBAL EL'AS, TABBOULE D'HIVER, FATTOUCHE, FASSOULIA BI ZEIT, KREIDISS BEL ARAK, ARNABIT, FALAFEL, KEBBE LAKTINE, ARAYESS, 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€

**MOUTABBAL EL'AS** Moutabbal de topinambours au citron et crème de sésame, artichauts frits à l'estragon 10€

**TABBOULE D'HIVER** blé vert fumé, betterave crapaudine, navets, persil haché, menthe, cébettes, melasse 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€

**ARAYESS** petit pain pita au bœuf grillé au four, piment vert, échalotes et tomates (4p) 11€

\***HOMMOS BI LAHME « façon shawarma »** pois chiches, sésame, bœuf mariné aux épices 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€

\* **SAMAK MEKLE** Mille-feuilles de daurade royale et d'aubergine, tartare de tomate

Au jus de grenade 24€

\***HORS MENUS NAZZEL**

## DESSERTS

**AHTA 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 à la crème de lait et à la fleur d'oranger, 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

