

NMENU DU SOIR - MARS

MENU « NAZZEL »

10 MEZZES FROIDS ET CHAUDS + ASSORTIMENT DE DESSERTS

38€ par personne*

HOMMOS, MOUTABBAL EL'AS, TABBOULE DE PRINTEMPS, FATTOUCHE, LABNE JAZAR,
KREIDISS AVOCAT, ARNABIT, FALAFEL, KEBBIT BATATA, 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 DE PRINTEMPS, FATTOUCHE, LABNE JAZAR,
KREIDISS AVOCAT, ARNABIT, FALAFEL, KEBBE BATATA, 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, chips de topinambours à l'estragon 10€

TABBOULE DE PRINTEMPS blé vert fumé, asperges, navets de Tokyo, menthe, cébettes, mélasse de grenade, huile d'olive, citron 10€

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

LABNE JAZAR caillé de vache, carottes colorées rôties au four, cerfeuil, zaatar, sumac 10€

KREIDISS AVOCAT gambas poêlés, avocat façon guacamole au cumin, coriandre et citron 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€

KEBBIT BATATA Kébbés de pomme de terre, sauce yaourt et coriandre (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 sanguine 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

CRUMBLE DE MAAMOUL AUX DATTES Sablé croustillant à la datte tout juste sortie du four, glace amande 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 williams 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€

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

