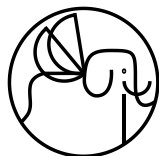


LES MIDIS D'AVRIL - MAI



MENU « NAZZEL »

10 MEZZES FROIDS ET CHAUDS + ASSORTIMENT DE DESSERTS

38€ par personne*

HOMMOS, SALATIT BABAGHANNOUJ, TABBOULE DE PRINTEMPS, FATTOUCHE, LABNE JAZAR, KREIDISS AVOCAT, ARNABIT, FALAFEL, KEBBE MECHWIYE, KELLAGE, ASSORTIMENT DE DESSERTS

MENU « NAZZEL DE LUXE »

10 MEZZES FROIDS ET CHAUDS + GRILLADES + ASSORTIMENT DE DESSERTS

48€ par personne*

HOMMOS, SALATIT BABAGHANNOUJ, TABBOULE DE PRINTEMPS, FATTOUCHE, LABNE JAZAR, KREIDISS AVOCAT, ARNABIT, FALAFEL, KEBBIT MECHWIYE, KELLAGE, 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, KEBBIT BATATA, LABNE JAZAR

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€

SIYADIYE Lotte rôtie, riz au cumin, oignons caramélisées et pignons frits 29€

A LA CARTE

MEZZES

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

SALATIT BABAGHANNOUJ aubergines grillées, crème de sésame, tomate, roquette, graines de grenade 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€

KEBBE MECHWIYE Kébbés grillées de boeuf épicé, noix, sauce yaourt, betterave, menthe (4p) 12€

KELLAGE petit pain pita au fromage du Liban et thym (4p) 10€

***HOMMOS POULPE** pois chiches, poulpe, tomate, persil, paprika fumé 15€

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€

*** SIYADIYE** Lotte rôtie, riz au cumin, oignons caramélisés et pignons frits 29€

DESSERTS

CRUMBLE DE MAAMOUL AUX DATTES Sablé croustillant à la date 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 safranée à la crème de lait, potiron et pistache 10€

KATAYEF 3 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€

ASSORTIMENTS DE BAKLAWAS DU LIBAN EXTRA FRAIS (5P) 9€

ASSORTIMENT DE DESSERTS (à partir de 2 personnes - prix par pers) 9€

Muhalabie, baklawas extra frais, sorbets et glaces

THES ET CAFÉS GOURMANDS 10€

LIZA ليزا PARIS

www.facebook.com/lizaparis
#lizaparis