

# MENU DU SOIR – 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, KEBBE MECHWIYE, FATAYER JEBNE, 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€

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

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

\***HALLOUM** fromage halloumi poêlé, tomate 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€

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

\***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€

Muhlabié, 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

