

MENU DU SOIR JUIN

ليزا

L I Z A

Notre carte change tous les mois selon nos envies et la saison

Pour une meilleure expérience « à la libanaise », le voyage se déguste en un menu unique « NAZZEL » ou « NAZZEL DELUXE ».

Choisissez les boissons, le reste on s'en occupe !

*Les menus sont servis à partir de deux personnes et pour l'ensemble des convives d'une même table.

*Les menus « nazzel » et « nazzel de luxe » peuvent être combinés à une même table.

MENU « NAZZEL »

10 MEZZES FROIDS ET CHAUDS + DESSERTS 38€ par personne*

HOMMOS POULPE pois chiches, poulpe, tomate, persil, paprika fumé.

SALATIT BABA GHANNOUJ aubergines grillées, crème de sésame, tomate, roquette, graines de grenade.

CHANKLICHE BEL HABAK fromage épicé de vache, thym séché, basilic, tomates Datterino, cébettes, huile d'olive.

TABBOULE D'ÉTÉ persil haché, boulgour, menthe, cébettes, tomates noir de Crimée, huile d'olive, citron.

FATTOUCHE sucrines, tomates, concombres, radis blanc, persil, menthe, croûtons au sumac.

ENCORNETS FRITS farine de maïs, mayonnaise au curcuma.

HALLOUM fromage halloumi poêlé, tomate confite maison, graines de sésame.

FALAFEL beignets de pois chiches et fèves, sauce tarator au sésame

KEBBIT JAZAR Kebbés de carottes à la pistache, sauce au cumin.

ARAYESS petits pains pita au bœuf grillé au four, piment vert, échalotes et tomates.

ASSORTIMENT DE DESSERTS glaces et sorbets, ossmalié, muhalabié, soupe de fraise à la fleur d'oranger.

MENU « NAZZEL DELUXE »

MENU NAZZEL + PLAT AU CHOIX 48€ par personne*

MIXED GRILL chiche taouk : brochette de poulet mariné à la sarriette, kafta : brochettes d'agneau haché, persil, oignons grillés, pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre, légumes grillés de saison

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.

FATTIT BATINJANE panade d'aubergines, agneau haché, yaourt, tomates, basilic et croûtons de pain libanais.

FATTIT BATINJANE VÉGÉTARIENNE panade d'aubergines, yaourt, tomates, basilic et croûtons de pain libanais

*menu végétarien disponible à la demande

Liza Chez vous - commandez tous les jours sur notre site www.restaurant-liza.com

entre 12h00 à 14h30 et entre 19h00 et 21h30 – Retrait sur place ou livraison dans Paris et petite couronne.

Pour 10 personnes et plus, merci de nous écrire info@restaurant-liza.com

Vous avez adoré et vous voulez commander en plus...Un mezzé c'est pour trois personnes

HOMMOS POULPE pois chiches, poulpe, tomate, persil, paprika fumé 14€

SALATIT BABA GHANNOUJ aubergines grillées, crème de sésame, tomate, roquette, graines de grenade 12€

CHANKLICHE BEL HABAK fromage épicé de vache, thym séché, basilic, tomates Datterino, cébettes, huile d'olive 13€

TABBOULÉ D'ÉTÉ persil haché, boulgour, menthe, cébettes, tomates noir de Crimée, huile d'olive, 12€

FATTOUCHE sucrides, tomates, concombres, radis blanc, persil, menthe, croûtons au sumac 12€

ENCORNETS FRITS farine de maïs, mayonnaise au curcuma 14€

HALLOUM fromage halloumi poêlé, tomate confite maison, graines de sésame 14€

FALAFEL beignets de pois chiches et fèves, sauce tarator au sésame (4p) 10€

KEBBIT JAZAR Kebbés de carottes à la pistache, sauce au cumin (4p) 10€

ARAYESS petits pains pita au bœuf grillé au four, piment vert, échalotes et tomates (4p) 11€

CHICHE TAOUK 3 brochettes de poulet mariné à la sarriette 23€

KAFTA 3 brochettes d'agneau haché, persil, oignons grillés 24€

MIXED GRILL 2 kafta et 2 chiche taouk 29€

Toutes nos grillades sont accompagnées de pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre, légumes grillés de saison

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, tomates, basilic, croûtons de pain libanais 25€

FATTIT BATINJANE VEGETARIENNE panade d'aubergines, yaourt, tomates, basilic, croûtons de pain libanais 24€

ASSORTIMENT DE DESSERTS ossmalié, baklawas, glaces et sorbets, soupe de fraises... 10€

(Change souvent suivant l'humeur du chef et des produits)

Notre carte des cocktails s'inspire de la Méditerranée...

LIMONADE MAISON à la fleur d'oranger verre 5€ / Carafe 13€

THÉ GLACÉ à la menthe fraîche verre 5€ / Carafe 13€

HAUTE COUTURE Gin Hendrick's, limonade à la rose, citron vert, concombre, citronnelle 13€

SPRITZ ROYAL Champagne, Apérol, Perrier, orange 11€

DARK AND STORMY Bacardi gold, Ginger beer, citron vert, sirop de datte 13€

LIZA PARIS Champagne, sirop de rose 11€

LIZA BEIRUT Skinos, limonade Maison 11€

MOJITO FLEUR D'ORANGER ...12€

MOSCOW MULE Jus de citron vert, Vodka, Ginger Beer 14€



LIZA ليزا PARIS

www.facebook.com/lizaparis
#lizaparis