

## LES MENUS SOLOS MENU POUR 1 PERSONNE

### SOLO TAOUK - 16,00€

Hommos, fattouche, 2 bouchées au fromage, 2 brochettes de poulet, pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre.

### SOLO KAFTA - 16,00€

Hommos, fattouche, 2 bouchées au fromage, 2 brochettes d'agneau haché, pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre.

### SOLO MIXTE - 16,00€

Hommos, fattouche, 2 bouchées au fromage, 1 brochette de poulet, 1 brochette d'agneau haché, pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre.

### SOLO SHAWARMA - 16,00€

Hommos, fattouche, 2 bouchées au fromage, bœuf mariné, persil, tomates, pickles de navet et de concombre, sauce tarator.

### SOLO FALAFEL (VEG.) - 16,00€

Hommos, fattouche, 2 bouchées au fromage, 4 pièces de falafel, pickles de navet et de concombre, sauce tarator.

## LES MENUS À PARTAGER MENU POUR 2 PERSONNES OU +

### MENU TOUS MÉZZÉS (VEG.) 24,50€ PAR PERSONNE

Hommos, babaghanouj, labné, tabboulé, fattouche, kebbit batata (2p), falafel (2p), arayess jebné (2p), batata, baklawas (2p), un dessert du moment. Pain pita.

### MENU TOUS MÉZZÉS ET GRILLADES 29,50€ PAR PERSONNE

Hommos, babaghanouj, labné, tabboulé, fattouche, kebbit batata (2P), falafel (2p), arayess jebné (2p), brochette de poulet, brochette d'agneau, batata, baklawas (2p), dessert du moment. Pain pita.

## LES PLATS DU JOUR 18,00 €

### LUNDI - KAFTA BEL SAYNIYEH

Kafta au four, pommes de terre, sauce tomate aux oignons caramélisés, mélasse de grenade.

### MARDI - KÉBBÉ BEL SAYNIYEH

Kébbé de boeuf au four, pignons, oignons, sumac.

### MERCREDI - MOGHRABIEH

Couscous libanais, blanc de poulet, agneau aux épices douces, pois chiche, oignon grelot, sauce au carvi.

### JEUDI - FATTIT BATINJANE

Aubergines frites, viande de boeuf, yaourt parfumé à l'ail, croûtons de pain libanais.

### VENDREDI - DAOU BACHA

Boulettes de boeuf aux noix, oignons confits, épices libanaise, melasse de grenade, riz et vermicelle.

### SAMEDI - KÉBBÉ BI LABAN

Kébbés de boeuf aux pignons de pins, yaourt aromatisé à la coriandre, riz basmati, menthe séchée.

### DIMANCHE - MOULOKHIEH

Ragoût de corète, coriandre, riz basmati et blanc de poulet mariné à l'ail et au citron.

## MÉZZÉS À LA CARTE

### HOMMOS BI TAHINÉ - 8,00€

Pois chiches, crème de sésame, persil, jus de citron, pickles, piment de Cayenne (230g).

### BABA GHANNOUJ - 8,00€

Aubergines grillées, crème de sésame, graine de grenade (230g).

### LABNÉ ZAATAR - 8,00€

Yaourt de vache salé, tomates datterino rôties, cébettes, olives noires, thym, sumac, huile d'olive (230g).

### TABBOULÉ D'HIVER - 8,50€

Blé vert fumé, betterave, navets, persil haché, menthe, cebettes, jus de grenade (230g).

### FATTOUCHE - 8,00€

Sucrinate, tomates, concombres, radis, persil, menthe, croûtons au sumac.

### KEBBIT BATATA - 8,00€

Kébbés de pomme de terre, sauce yaourt à la coriandre (4P).

### FALAFEL - 8,00€

Beignets de fèves, persil, tomates, pickles de navet et de concombre, sauce tarator(4P).

### KÉBBÉ MÉKLIYÉ - 9,00€

Kébbés de bœuf "classiques" frits, sauce à la betterave et à la menthe (4P).

### ARAYESS KAFTA - 8,50€

Agneau haché, piment vert, persil, pignon de pin, mini pain libanais (4P).

### ARAYESS JEBNÉ - 8,50€

Petit pain pita au fromage du Liban et au thym (4P).

### FATAYERS - 8,50€

Friands aux épinards, oignon, citron, sumac, pignons (4P).

### BATATA - 6,00€

Pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre, crème d'ail.

## PLATS ET GRILLADES À LA CARTE

### CHICHE TAOUK - 18,00€

Poulet mariné à la sarriette (3P), pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre.

### KAFTA - 19,50€

Brochettes d'agneau haché, persil, oignons grillés (3P), pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre.

### GRILLADES MIXTES - 23,00€

2 brochettes de poulet, 2 brochettes de kafta (4P), pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre.

### SHAWARMA - 21,00€

Boeuf mariné, persil, tomates, pickles de navet et de concombre, sauce tarator, pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre.

### KHAROUF MEHCHÉ - 24,00€

Epaule d'agneau de cinq heures confite aux cinq épices douces, riz, mendiant de pistache et d'amande.

## DESSERTS

### ASSORTIMENT DE BAKLAWAS DU LIBAN « MAISON BOHSALI » (4P) - 4,00€

### MUHALLABIEH - 4,00€

Flan de lait, fleur d'oranger, coulis de fruits maison.

### GLACES (125GR) - 5€

Ashta, Pistache, Halva, Loukoum.

### SORBETS (125GR) - 5€

Rose, Citron, Mûre.

### ASHTA AUX AGRUMES - 6,00€

Crème de lait, suprême de pamplemousse, noisettes caramélisées.

## PAINS

### PAIN PITA SACHET (5P) - 2,00€

### SAC DE CHIPS AUX ZAATAR (MÉLANGE DE THYM LIBANAIS) - 3,00 €

## BOISSONS

### LIMONADE MAISON À LA FLEUR D'ORANGER - 3,50€

### THÉ GLACÉ À LA MENTHE FRAÎCHE - 3,50€

### COCA COLA OU COCA ZERO - 3,00€

### SAN PELLEGRINO OU VITTEL - 3,00€

### BONJUS ORANGE OU ANANAS - 2,00€

### BIÈRE LIBANAISE ALMAZA 33 CL - 4,50€

## VINS ET ARAK

### LES COTEAUX DE CHÂTEAU KEFRAYA ROUGE 75CL - 19,00€

### BLANC DE BLANC, CHÂTEAU KEFRAYA BLANC 75CL - 23,00€

### ARAK BRUN 35CL - 24,00€



LIZA CHEZ VOUS

14, rue de la BANQUE  
75002 PARIS  
T 01 55 35 00 66  
info@restaurant-liza.com  
@lizaparis

Pour plus de rapidité et de sécurité hygiénique,  
nous vous invitons à passer vos commandes sur  
www.restaurant-liza.com  
Pour les retirer SUR PLACE ou être LIVRÉ chez vous  
Tous les jours De 12h à 14h30 et 19h à 21h30.