

MENU DU SOIR OCTOBRE / NOVEMBRE



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 »

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

HOMMOS SHAWARMA Pois chiches, sésame, bœuf mariné aux épices, navets marinés

MOUTABBAL aubergines grillées, crème de sésame, graines de grenade

TABBOULÉ D'HIVER blé vert fumé, betterave, navets, persil haché, menthe, cébettes, jus de grenade, huile d'olive

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

ARNABIT petits choux fleurs frits, crème de sésame, parmesan, citron, persil, piment

JAWANEH ailerons de poulet croustillants, ail, coriandre, pate de piment

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

KEBBÉ LAKTINE kébbé de potiron, noix, mélasse de grenade (4p)

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

ASSORTIMENT DE DESSERTS glaces et sorbets, ashta aux agrumes, muhalabié, baklawas

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

MEZZES

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

HOMMOS SHAWARMA Pois chiches, sésame, bœuf mariné aux épices, navets marinés 15€

MOUTABBAL aubergines grillées, crème de sésame, graines de grenade 9€

TABBOULÉ D'HIVER blé vert fumé, betterave crapaudine, navets, persil haché, menthe, cébettes, jus de grenade, huile d'olive, citron 10€

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

JAWANEH ailerons de poulet croustillants, ail, coriandre, pâte de piment 12€

ARNABIT petits choux fleurs frits, crème de sésame, parmesan, citron, persil, piment 11€

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

KEBBÉ LAKTINE kébbé de potiron, noix, mélasse de grenade (4p) 9€

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

HALLOUM fromage halloumi poêlé, figues au sirop, graines de sésame 13€

PLATS & GRILLADES

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€

DESSERTS

ASHTA AUX AGRUMES crème de lait, suprême de pamplemousse, noisettes caramélisées 9€

KATAYEF FRITS crêpes frites à la crème de lait et à la fleur d'oranger, sorbet de saison 11€

GLACES Halva, loukoum, pistache 9€

SORBETS mure, amreddine (abricot séché), citron 9€

ASSORTIMENT DE BAKLAWAS DU LIBAN « MAISON BOHSALI » (5P) 9€

ASSORTIMENT DE DESSERTS ashta aux agrumes, baklawas, glaces et sorbets, ... 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€

