

LIZAZA

BEYROUTH JE T'AIME

CARTE DU MIDI

📍 lizaparis

LES SOLOS comme un bento - 21€

Tous les solos sont accompagnés de hommos, fattouche et d'une pièce de rkakat au fromage.

SOLO TAOUK

2 brochettes de poulet, pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre.

SOLO KAFTA

2 brochettes de bœuf haché, pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre.

SOLO MIXTE

1 brochette de poulet, 1 brochette de bœuf haché, pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre.

SOLO SHAWARMA

Bœuf mariné, persil, tomates, pickles de navet et de concombre, sauce tarator (crème de sésame).

SOLO FALAFEL (VÉG.)

4 pièces de falafel, persil, tomates, pickles de navet et de concombre, sauce tarator (crème de sésame).

LES MENUS À PARTAGER

(pour 2 personnes et plus)

MENU TOUS MEZZÉS (VÉG.)

28,00€ PAR PERSONNE

Hommos, baba ghannouj, tabboulé ou fattouche, moussakaa, fatayer, falafel, rkakat jebné, pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre et un assortiment de desserts.

MENU TOUS MEZZÉS ET GRILLADES

38,00€ PAR PERSONNE

Hommos, baba ghannouj, tabboulé ou fattouche, moussakaa, falafel, rkakat jebné, brochettes de poulet, brochettes de kafta, pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre et un assortiment de desserts.

LES PLATS DU JOUR - 21€ (sont accompagnés de salade de saison)

MARDI - KÉBBÉ BEL SAYNIYEH

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

MERCREDI - MOGHRABIEH

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

JEUDI - FATTIT BATINJANE

Aubergine confite, viande de bœuf, yaourt parfumé à l'ail et au basilic, croûtons de pain libanais (version végétarienne disponible sur demande).

VENDREDI -SIYADYEH (+3€)

Cabillaud cuit à basse température, oignons caramélisés, riz au carvi et cumin.

MEZZÉS À LA CARTE

HOMMOS BI TAHINÉ - 9,00€

Pois chiches, crème de sésame, persil, jus de citron, pickles, piment de Cayenne.

BABA GHANNOUJ - 9,00€

Aubergines grillées, crème de sésame, graine de grenade.

LABNÉ ZAAATAR - 10,00€

Yaourt de vache salé, tomates datterino rôties, cébette, olives noires, thym, sumac.

TABBOULÉ D'ÉTÉ - 10,00€

Persil haché, menthe, échalote, tomates, huile d'olive, citron, mélasse de grenade.

FATTOUCHE - 10,00€

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

MOUSSAKAA - 10,00€

Aubergines, pois chiches, tomates et carottes confits à l'huile d'olive.

FALAFEL - 9,00€

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

KÉBBÉ MÉKLIYÉ - 10,00€

Kébbés de boeuf "classiques" frits, sauce chimichouri façon tabboulé. (4p)

RKAKAT JEBNÉ - 10,00€

Rissoles aux trois fromages du Liban, persil et échalotes. (4P)

FATAYERS - 10,00€

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

BATATA MEKLIH - 9,00€

Frites maison, mayonnaise maison à la sarriette et au sumac.

PLATS ET GRILLADES À LA CARTE

CHICHE TAOUK - 24,00€

3 brochettes de poulet mariné à la sarriette, pommes de terre grenailles à l'ail et à la coriandre, céleri rave et oignon grillé parfumé au zaatar rôti au four.

KAFTA - 24,00€

3 brochettes de bœuf haché, persil, oignons grillés, pommes de terre grenailles à l'ail et à la coriandre, céleri rave et oignon grillé parfumé au zaatar rôti au four.

GRILLADES MIXTES - 27,00€

2 brochettes de poulet, 2 brochettes de kafta, pommes de terre grenailles à l'ail et à la coriandre, céleri rave et oignon grillé parfumé au zaatar rôti au four.

SHAWARMA - 24,00€

Bœuf mariné, persil, tomates, pickles de navet et de concombre, sauce tarator (à base de crème de sésame), pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre.

KHAROUF MEHCHÉ - 28,00€

Épaule d'agneau de cinq heures, confite aux 5 épices douces, riz, mendiant de pistache et d'amande..

DESSERTS

ASSORTIMENT DE BAKLAWAS

"maison Bohsali" (5P) - 12,00€

MUHALLABIEH - 8,00€

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

GLACES - 9,00€

Halva, loukoum, pistache.

SORBETS - 9,00€

Mûre, citron et mangue.

BOUZET EL MAALEM - 10,00 €

Glace à la fleur d'oranger, ashta maison, ghasel el banet (barbe à papa du Liban), et noisettes torréfiées.

GÂTEAU CHOCOLAT PISTACHE

(SANS GLUTEN) - 10,00€

Chocolat noir, pistache, oeuf, sucre.

RIZ AU LAIT - 9,00€

Riz au lait, caramel d'orange, pistache et pétales de rose.

BOISSONS

EXPRESSO - 4,00€

DOUBLE EXPRESSO - 5,00 €

CAFÉ BLANC - 3,00€

THÉ À LA MENTHE- 5,00€

THÉ MARIAGE FRÈRES - 5,00€

TISANE DU PACHA - 5,00€

BOISSONS CHAUDES

LIMONADE MAISON À LA FLEUR D'ORANGER

5,00€ - Carafe 13,00€

THÉ GLACÉ À LA MENTHE FRAÎCHE

5,00€ - Carafe 13,00€

COCA COLA OU COCA ZERO - 5,00€

EAU GAZEUSE OU PLATE (75cl) - 6,00€

BIÈRE ALMAZA 33 CL - 6,00€

BEIRUT BEER - 6,00€

VINS ET ARAK DU LIBAN

ARAK KEFRAYA (5cl) - 8,00€

BLANC DE BLANC, CHÂTEAU KEFRAYA BLANC
au verre - 8,50€

LES COTEAUX DE CHÂTEAU KEFRAYA ROUGE
au verre - 8,50€

MYST ROSÉ au verre - 8,00€