

# L I Z A

## 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 du four.

##### 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, labné jazar, tabboulé teffeh ou fattouche, moudardara, kébbit laktine, 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, labné jazar, tabboulé teffeh ou fattouche, moudardara, kébbit batata, 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.

#### 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).

#### MERCREDI - MOHRABIEH

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

#### 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.

#### TABBOULÉ TEFFEH - 12,00€

Persil, pomme verte, menthe, échalote, huile d'olive, jus de citron, mélasse de grenade.

#### LABNÉ JAZAR - 12,00€

Yaourt de salé, carottes de couleurs rôties au four, cerfeuil, zaatar, sumac.

#### FATTOUCHE - 12,00€

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

#### FASSOUILIA BEL ZEIT - 10,00€

Gros haricots blancs méditerranéens, cébette, jus de citron, bergamote, huile d'olive.

#### MOUDARDARA - 10,00€

Lentilles, riz, oignons caramélisés, bergamote, suprêmes d'orange.

**FALAFEL - 9,00€**

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

**KEBBIT LAKTINE - 12,00€**

Kébbé de potiron, noix et oignons confits, yaourt au cumin torréfié. (4p)

**RKAKAT JEBNÉ - 10,00€**

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

**BATATA HARRA - 10,00€**

Frites maison pimentées, mayonnaise à la sarriette et au sumac.  
(sans piment précisez le à votre serveur)

**PLATS ET GRILLADES À LA CARTE****CHICHE TAOUK - 25,00€**

3 brochettes de poulet mariné à la sarriette, pommes de terre grenailles à l'ail et à la coriandre, légumes de saison grillés parfumés au zaatar et rôtis au four.

**KAFTA - 25,00€**

3 brochettes de bœuf haché, persil, oignons grillés, pommes de terre grenailles à l'ail et à la coriandre, légumes de saison grillés parfumés au zaatar et rôtis au four.

**GRILLADES MIXTES - 28,00€**

2 brochettes de poulet, 2 brochettes de kafta, pommes de terre grenailles à l'ail et à la coriandre légumes de saison grillés parfumés au zaatar et rôtis 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 - 29,00€**

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

**DESSERTS****BAKLAWA DU LIBAN (5P) - 12,00€****MUHALLABIEH - 9,00€**

Flan de lait, fleur d'oranger, caramel d'orange, pistache et pétales de roses.

**GLACES - 9,00€**

Fleur d'oranger, pistache, chocolat.

**SORBETS - 9,00€**

Framboise, citron vert et mangue.

**BOUZET LIZA - 10,00 €**

Glace à la halva, mélasse de caroube, biscuit sésame (barazek).

**GÂTEAU CHOCOLAT PISTACHE (SANS GLUTEN) - 10,00€**

Chocolat noir, pistache, et crème caramel au beurre salé.

**ASHTA AUX AGRUMES-9,00€**

Crème de lait aux agrumes et nougatines de pignons

**BOISSONS FRAÎCHES**

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 ZÉRO - 5,00€

EAU GAZEUSE OU PLATE (75cl) - 4,50€

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€

**BOISSONS CHAUDES**

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€