

# L I Z A

## BEYROUTH JE T'AIME

### CARTE DU SOIR

📍 lizaparis

#### AVANT DE COMMENCER

Pain chaud maison &  
Huile d'olive à la fleur de sel 5€

Home made chips,  
mayonnaise au sumac 5€

Pita croustillante au  
zaatar et labné 6€

#### LES MENUS À PARTAGER (2 personnes et plus)

##### MENU TOUS MÉZZÉS 42,00€ PAR PERSONNE

Hommos portobello, labné citron noir, tabboulé d'hiver ou fattouche, calamars frits, falafel, kebbé laktine, arnabit meklé, makanek, et un assortiment de desserts.

\*végétarien sur demande

##### MENU TOUS MÉZZÉS ET GRILLADES 52,00€ PAR PERSONNE\*

Hommos portobello, labné citron noir, tabboulé d'hiver ou fattouche, calamars frits, falafel, kebbé laktine, arnabit meklé, makanek, brochettes de poulet et brochettes de kafta, pommes de terres grenailles ail et coriandre légumes de saison grillés parfumés au zaatar et rôtis au four et un assortiment de desserts.

##### CARTE BLANCHE DU CHEF 67,00€ PAR PERSONNE (minimum 4 personnes)

#### NOS MEZZÉS ET NOS PLATS SONT CONÇUS POUR ÊTRE PARTAGÉS

À la carte, nous vous recommandons trois assiettes par personne.

#### MEZZÉS ET PLATS À LA CARTE

##### HOMMOS BI TAHINÉ - 11,00€

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

##### HOMMOS PORTOBELLO - 13,00€

Hommos bi tahiné, champignons, oignons caramélisés au jus de grenade, persil frit et noisette.

##### LABNÉ AU CITRON NOIR - 13,00€

Yaourt salé au lait de vache, citron noir, pickles d'oignons rouges et noisettes torréfiées.

##### SALATIT CHMANDAR

##### & ASPERGE - 14,00€

Betterave, asperge, pourpier, graines de potiron, verjus du Liban.

##### TABBOULE D'HIVER - 13,00€

Friké (blé vert fumé), pomme verte, persil, cébette, huile d'olive, mélasse de grenade.

##### FATTOUCHE - 13,00€

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

##### CALAMARS FRITS - 15,00€

Mayonnaise maison au sumac et sarriette.

##### HOMARD - 36,00€

Homard grillé, bisque au sumac, hindbé (chicoré) en trois textures (tempura, poêlé et cru).

##### HABRA NAYE - 17,00€

Tartare d'agneau, blé concassé à la menthe et au cumin.

##### HABRA NAYÉ À LA TRUFFE - 25,00€

Tartare d'agneau, blé concassé à la menthe et au cumin.

##### FALAFEL - 11,00€

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

##### RKAKAT JEBNÉ - 12,00€

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

##### FRITES MAISON/PIQUANTES - 11,00€

Frites maison ail, coriandre et piment.



**KEBBÉ LAKTINE - 13,00€**

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

**ARNABIT MEKLEH - 15,00€**

Choux fleurs frits, crème de sésame, parmesan, citron, persil, piment de cayenne.

**MAKANEKS - 15,00€**

Saucisses libanaises au jus de grenade et pignons.

**HALLOUM - 16,00€**

Fromage halloum poêlé, confiture de tomate et graines de sésame.

**TACOS DE BOEUF ANGUS - 20,00€**

Boeuf angus mariné façon shawarma, tarator, herbes.

**CHICHE TAOUK - 26,00€**

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 - 26,00€**

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.

**FATTET ASPERGE - 26,00€**

Asperges poêlés, oignons, ail, yaourt aromatisé, croûtons de pain libanais.

**GRILLADES MIXTES - 32,00€**

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.

**KHAROUF MEHCHÉ - 31,00€**

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

**COQUELET POUR 2 - 52,00€**

Coquelet et blé vert fumé aux châtaignes, sarriette brûlée, jus de volaille parfumé à l'arak

**DESSERTS****BAKLAWAS DU LIBAN (5P) - 12,00€****RIZ AU LAIT - 12,00€**

Riz au lit, pistache et pétale de rose.

**GLACES - 10,00€**

Chocolat, pistache, amande.

**SORBETS - 10,00€**

Abricot, fruits rouges, fleur d'oranger.

**GÂTEAU CHOCOLAT PISTACHE (SANS GLUTEN) - 11,00€**

Chocolat noir, pistache et crème caramel au beurre salé.

**PAIN PERDU OUM ALI - 12,00€**

Brioche, lait, raisin sec, cannelle moulu.

**GATEAU SFOUF - 12,00€**

Gateau safrané, ashta, pistache, potiron confit.

**BOISSONS FRAÎCHES****LIMONADE MAISON À LA FLEUR D'ORANGER - 6,00€ - Carafe 15,00€****THÉ GLACÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 6,00€ - Carafe 15,00€****COCA COLA OU COCA ZÉRO - 5,00€****EAU GAZEUSE OU PLATE (75cl) - 4,50€****BIÈRE ALMAZA 33 CL - 7,00€****BEIRUT BEER - 7,00€****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€**

- BRUNCH TOUS LES DIMANCHES -