

# 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 **6€**

Pain libanais grillé, crème d'ail, sumac **5€**

Pita croustillante au zaatar et labné **6€**

### CARTE BLANCHE DU CHEF

**62,00€ PAR PERSONNE** (2 personnes et plus )

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

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

Hommos bi tahiné, moutabbal, tabboulé ou fattouche, calamars frits, falafel, sfiha, arnabit meklé, makanek, et un assortiment de desserts.

\*végétarien sur demande

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

Hommos bi tahiné, moutabbal, tabboulé ou fattouche, calamars frits, falafel, sfiha, arnabit meklé, makanek, brochettes de poulet et brochettes de kafta, pommes de terres grenailles à l'ail et à la coriandre légumes de saison grillés parfumés au zaatar et rôtis au four et un assortiment de desserts.

### 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 BI LAHMÉ - 15,00€

Hommos bi tahiné, dés de boeuf black Angus poêlés, pignons.

#### LABNÉ AU CITRON NOIR - 13,00€

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

#### MOUTABBAL - 14,00€

Aubergine grillées, crème de sésame, ail, mélasse de grenade, graines de grenade.

#### TABBOULÉ - 13,00€

Persil haché main, menthe, cébettes, tomates noires de Crimée, huile d'olive, citron.

#### FATTOUCHE - 13,00€

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

#### ARNABIT MEKLEH - 15,00€

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

#### CALAMARS FRITS - 15,00€

Mayonnaise maison au sumac et sarriette.

#### SAMAK NAY - 17,00€

Poisson Ikejeme selon arrivage, lentilles frites, sumac, citron vert, micropousse.

#### WARAK ENAB BEL ZEIT - 15,00€

Feuilles de vigne farcies, tomate, citron, huile d'olive.

#### SALATET ARDICHAWKÉ- 14,00€

Salade d'atichauts et fèves, cébettes, suprêmes de citron.

#### 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 MECHWIYÉ - 15,00€**

Kébbés grillées de boeuf épicé, noix, sauce yaourt, betterave et menthe séchée (4p).

**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 (version végétarienne avec champignon portobello)

**SFIHA - 14,00€**

Pâte feuilletée, agneau, tomate, jus de grenade

**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 BATINJANE BEL HABAK - 24,00€**

Panade d'aubergine, agneau haché, yaourt, croûtons de pain libanais (version végétarienne sur demande)

**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.

**LAHME MECHWÉ- 32,00€**

2 brochettes de boeuf angus, oignons grillés, frites maison, légumes de saison grillés parfumés au zaatar rôtis au four

**DESSERTS****BAKLAWAS DU LIBAN (5P) - 12,00€****OSSMALIYÉ - 12,00€**

Crème de lait, dome croustillant, coulis de fruit de saison

**GLACES - 10,00€**

Ashta, halva, pistache.

**SORBETS - 10,00€**

Citron, fleur d'oranger, abricot

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

Chocolat noir, pistache et crème caramel au beurre salé.

**COUPE GLACÉE HALVA - 13,00€**

Glace halva, melasse de caroube, barazek.

**COUPE GLACÉE ASHTA - 13,00€**

3 boules de glace ashta, pistache d'Iran torréfiée, huile de pistache.

**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€****CAFÉ LIBANAIS - 4,00€****THÉ À LA MENTHE- 5,00€****THÉ MARIAGE FRÈRES - 5,00€****TISANE DU PACHA - 5,00€**

- BRUNCH TOUS LES DIMANCHES -