

L I Z A

BEYROUTH JE T'AIME

CARTE DU MIDI

 [lizaparis](#)

LES SOLOS comme un bento - 22€

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 (+2€)

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, moutabbal, tabboulé ou fattouche, salatet ardichawké, 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, moutabbal, tabboulé ou fattouche, salatet ardichawké, falafel, rkakat jebné, brochettes de poulet, brochettes de kafta, pommes de terre grenailles confites à l'ail et à la coriandre et un assortiment

LES PLATS DU JOUR - 22€

(sont accompagnés de salade de saison)

LUNDI - REZZ AA DJEJ

Poulet et riz basmati, agneau haché, pignons de pain et amande, jus parfumé aux épices douces

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 - 11,00€

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

LABNÉ 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.

SALATET ARDICHAWKÉ - 14,00€

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

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, croûtons au sumac.



ARNABIT MEKLEH - 15,00€

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

FALAFEL - 11,00€

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

KEBBÉ MECHWIYÉ - 15,00€

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

SFIHA - 14,00€

Pâte feuilletée, agneau, tomate, jus de grenade

RKAKAT JEBNÉ - 12,00€

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

FRITES MAISON - 11,00€

Frites maison, ail, coriandre.

FRITES MAISON PIQUANTES - 11,00€

Frites maison, ail, coriandre et piment

**PLATS
ET GRILLADES
À LA CARTE****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.

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.

SHAWARMA - 26,00€

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 - 31,00€

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

DESSERTS**BAKLAWA 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.

COUPE GLACÉE HALVA - 13,00€

Glace halva, melasse de caroube, barazek.

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

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

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