

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

64,00€ PAR PERSONNE (2 personnes et plus)

LES MENUS À PARTAGER (2 personnes et plus)

MENU TOUS MÉZZÉS 44,00€ 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 54,00€ 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 ail et 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 - 13,00€

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

HOMMOS BI LAHMÉ - 16,00€

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

LABNÉ AU CITRON NOIR - 14,00€

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

MOUTABBAL - 14,00€

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

TABBOULÉ - 14,00€

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

FATTOUCHE - 14,00€

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

ARNABIT MEKLEH - 17,00€

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

CALAMARS FRITS - 16,00€

Mayonnaise maison au sumac et sarriette.

SAMAK NAY - 17,00€

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

WARAK ENAB BEL ZEIT - 16,00€

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

SALATET ARDICHAWKÉ- 14,00€

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

FALAFEL - 13,00€

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

RKAKAT JEBNÉ - 14,00€

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 - 28,00€

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 - 28,00€

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 - 26,00€

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 - 33,00€

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 - 12,00€

Ashta, halva, pistache.

SORBETS - 12,00€

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

- BRUNCH TOUS LES DIMANCHES -