

L I Z A

BEYROUTH JE T'AIME

CARTE DU SOIR

📍 [lizaparis](#)

AVANT DE COMMENCER

Olives marinées, pétales de rose,
agrume, cumin torréfié **4€**

Pain libanais grillé,
crème d'ail, sumac **6€**

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, kebbit adas, tabboulé
ou fattouche, labné citron noir, falafel,
kebbit laktine, arnabit meklé, soujouk,
et un assortiment de desserts.

*végétarien sur demande

MENU TOUS MÉZZÉS ET GRILLADES 54,00€ PAR PERSONNE*

Hommos bi tahiné, kebbit adas, tabboulé
ou fattouche, labné citron noir, falafel,
arnabit meklé, soujouk, 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 PORTOBELLO - 16,00€

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

LABNÉ AU CITRON NOIR - 15,00€

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

KEBBIT ADAS - 14,00€

Lentille corail, boulgour, épices douces,
coriandre

TABBOULÉ D'HIVER - 14,00€

Friké (blé vert fumé), pomme verte, persil,
cébettes, huile d'olive, jus de grenade

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

MSAKHAN DJEJ - 15,00€

Poulet effiloché, sumac, oignons,
crème d'ail. (3P)

AKHTABOUT MESHWE - 24,00€

Poulpe grillé, tarator de pignon, fenouil en
tempura, zestes d'orange, huile de persil.

WARAK ENAB BEL ZEIT - 16,00€

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

SALATET CHMANDAR W FETA - 15,00€

Betterave, fromage feta fumé au zaatar, salade
d'herbes, graines de potiron.

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.

SAMAK NAY - 17,00 €

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

KEBBÉ LAKTINE -14,00€

Kébbé de potiron, noix et oignons confits, yaourt au cumin torréfié, pignons de pin (4P)

KEBBÉ MEKLIÉ - 15,00€

Kébbé de boeuf, dip yaourt betterave et menthe séchée (4p)

SOUJOUK - 15,00€

Boulettes de boeuf pimentées, tomates cerises rôties, cébettes

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

JWENEH - 15,00€

Ailerons de poulet fermier grillés, aioli au paprika fumé et ail confit, persil.

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€**

ASHTA AUX AGRUMES - 12,00€
Crème de lait aux agrumes et nougatine de pignons, suprême de pamplemousse

GLACES ET SORBETS - 12,00€

Ashta, halva, pistache.
Citron, fleur d'oranger, abricot

MUHALLABIEH - 10,00 €

Flan de lait à la fleur d'oranger, pistache et pétales de rose

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

Chocolat noir, pistache et crème caramel au beurre salé.

TARTE TATIN - 13,00€

Tarte aux pommes, caramel au zaatar, glace Baltis à l'huile d'olive

COUPE GLACÉE ASHTA - 13,00€

3 boules de glace ashta, pistache de Grèce torréfiée, barbe à papa.

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€****BIÈRE ALMAZA UNFILTERED - 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 -

