

# 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)

##### SOLO VEGGIE

Hommos, fattouche, tabboulé, kebbit adas, arnabit

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

##### MENU TOUS MEZZÉS (VÉG.) 28,00€ PAR PERSONNE

Hommos, labné citron noir, tabboulé ou fattouche, kebbit laktine, 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, labné citron noir, tabboulé ou fattouche, kebbit laktine, 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.

##### KEBBIT ADAS - 12,00€

Lentille corail, boughour, épices douces, coriandre

##### SALATET CHMANDAR W FETA - 13,00€

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

##### TABBOULÉ D'HIVER - 13,00€

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

##### FATTOUCHE - 13,00€

Sucrune, 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)

**FRITES MAISON - 11,00€**

Frites maison, ail, coriandre.

**FRITES MAISON PIQUANTES - 11,00€**

Frites maison, ail, coriandre et piment

**KEBBIT LAKTINE - 14,00€**

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

**KEBBÉ MEKLIÉ - 15,00€**

Kebbé de bœuf, dip yaourt betterave et menthe séchée (4p)

**RKAKAT JEBNÉ - 12,00€**

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

**MSAKHAN DJEJ - 14,00€**

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

**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€

**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.

**COUPE GLACÉE ASHTA - 13,00€**

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

**CAFÉ GOURMAND - 8€**

expresso ou café blanc

**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€****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€**