

L I Z A

BEYROUTH JE TAIME

LE BRUNCH DE NOËL
DIMANCHE 24 DÉCEMBRE

© lizaparis

PAR PERSONNE 52€
PAR ENFANT (MOINS DE 12 ANS) 25€

UNE SÉLECTION VARIÉE DE NOS PLATS, BOUCHÉES
DU FOUR, SALADES, MÉZZÉS ET DESSERTS, JUS DE FRUITS FRAIS,
CAFÉ ET THÉ

MEZZÉS

LABNÉ caillé de vache, zaatar

HALLOUM fromage de vache poêlé et confiture maison

HOMMOS pois chiche, crème de sésame, cébettes, jus de citron, pickels,
piment de cayenne

TABBOULÉ LIZA ET FATTOUCHE

FOUL ragoût de fèves et de pois chiches

FALAFEL beignets de pois chiches et fèves, sauce tarator au sésame

SALATIT CHMANDAR betterave, pourpier, graines de potiron, verjus du Liban

FATTET BATINJANE aubergines poêlées, oignons, ail , yaourt, aromatisé,
croûtons de pain libanais

MANAKISH ZAATAR thym, sésame et sumac

SFIHA bouchées d'agneau haché, tomates, mélasse de grenades

SPECIALS DE NOËL

WARAK ENAB BEL ZEIL
feuilles de vigne farcie, tomate, citron, huile d'olive

DJEJ BEL FRIKÉ
poulet mariné aux agrumes frike (blé vert) parfumé au thym

KHAROUF MEHCHÉ
Agneau confit et riz aux cinq épices douces, mendiants

DESSERTS

Bûche de Noël maison ossmaliyyé style
SFOUF AU POTIRON