

# 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 grenaille confites à l'ail et à la coriandre.

##### SOLO KAFTA

2 brochettes de bœuf haché, pommes de terre grenaille confites à l'ail et à la coriandre.

##### SOLO MIXTE

1 brochette de poulet, 1 brochette de bœuf haché, pommes de terre grenaille 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, salatet baba ghannouj, arnabit.

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

##### MENU TOUS MÉZZÉS (VÉG.)

28,00€ PAR PERSONNE

Hommos bi tahiné, salatet baba ghannouj, tabboulé ou fattouche, labné citron noir, falafel, kebbit jazar, rkakat jebné, pommes de terre grenaille confites à l'ail et à la coriandre, et un assortiment de desserts.

##### MENU TOUS MÉZZÉS ET GRILLADES

38,00€ PAR PERSONNE

Hommos bi tahiné, salatet baba ghannouj, tabboulé ou fattouche, labné citron noir, falafel, kebbit jazar, rkakat jebné, brochette de poulet et brochette de kafta, pommes de terre grenaille confites à l'ail et à la coriandre, et un assortiment de desserts.

#### LES PLATS DU JOUR - 22€

(sont accompagnés de salade de saison)

##### LUNDI - REZZ A DJEJ

Poulet et riz basmati, agneau haché, pignons de pin et amandes, jus parfumé aux épices douces.

##### MARDI - KÉBBÉ BEL SAYNIYEH

Kébbé de bœuf au four, pignons, oignons, sumac.

##### MERCREDI - MANTÉ(+3€)

Ravioli de bœuf épicé, yaourt, sauce tomate, pignon de pin.

##### JEUDI - FATTIT BATINJANE

Aubergine confite, viande de bœuf, yaourt parfumé à l'ail et au basilic, croûtons de pain libanais. (version végétarienne sur demande)

##### VENDREDI - KÉBBÉ BI LABAN

Boulettes de bœuf, yaourt à l'ail et à la coriandre, riz blanc.

#### MEZZÉS À LA CARTE

##### HOMMOS BI TAHINÉ - 11,00€

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

##### LABNÉ AU CITRON NOIR - 13,00€

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

##### SALATET BABA GHANNOUJ - 14,00€

Aubergines grillées, crème de sésame, tomate, roquette, graines de grenade.

##### ARTICHAUT - 12,00€

Artichaut en tempura, citron, ail, huile d'olive, sumac.

##### TABBOULÉ - 13,00€

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

##### FATTOUCHE - 13,00€

Sucrine, menthe, radis, tomate, concombre, persil, menthe et croûtons au sumac.

**ARNABIT MEKLÉ - 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 et 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.

**KEBBÉ JAZAR - 14,00€**

Kebbé de carottes, yaourt à la pistache torréfiée et menthe poivrée. (4p)

**KEBBÉ HELWÉ - 15,00€**

Kébbé de bœuf sucrés-salés, sauce basilic, pignons, miel. (4p)

**RAKAKAT 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 grenaille confites 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 grenaille confites 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 grenaille confites 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 (crème de sésame), pommes de terre grenaille confites à l'ail et à la coriandre.

**KHAROUF MEHCHÉ - 31,00€**

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

**DESSERTS****BAKLAWA DU LIBAN (5P) - 12,00€****CRUMBLE DE MAAMOUL****AUX DATTES - 14,00€**

Sablé croustillant à la datte tout juste sorti du four, glace pistache.

**GLACES ET SORBETS BALTIS - 12,00€**

Halva, pistache, chocolat.  
Citron, rose, abricot.

**MUHALLABIYÉ - 10,00€**

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

**CAFÉ GOURMAND - 10,00€**

Expresso ou café blanc.

**ASSORTIMENT DE DESSERTS****(3P) - 11,00€****GÂTEAU AU CHOCOLAT PISTACHE  
(SANS GLUTEN) - 12,00€**

Chocolat noir, pistache et crème caramel au beurre salé.

**KATAYEF - 14,00€**

3 crêpes chaudes à la crème de lait, glace zaatar.

**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 (33cl) - 7,00€  
BIÈRE ALMAZA UNFILTERED (33cl) - 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 -  
OUVERT 7 JOURS SUR 7