

L I Z A

BEYROUTH JE T'AIME

CARTE DU SOIR

@ lizaparis

AVANT DE COMMENCER

Pois chiche rôti
au cumin torréfié 5€

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, salatet baba ghannouj, tabboulé ou fattouche, labné citron noir, falafel, kebbit jazar, arnabit meklé, makanek, et un assortiment de desserts.

*végétarien sur demande

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

Hommos bi tahiné, salatet baba ghannouj, tabboulé ou fattouche, labné citron noir, falafel, kebbit jazar, arnabit meklé, makanek, brochette de poulet et brochette 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, 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€
Pois chiches, crème de sésame, dés de
bœuf 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.

SALATET BABA GHANNOUJ - 15,00€
Aubergines grillées, crème de sésame, tomate,
roquette, graines de grenade.

TABBOULÉ - 14,00€
Persil haché à la main, menthe, cébettes,
tomates noires de Crimée, huile d'olive, citron.

FATTOUCHE - 14,00€
Sucrine, menthe, radis, tomates, concombre,
persil, menthe et croûtons au sumac.

ARNABIT MEKLÉ - 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 MESHWÉ - 24,00€
Poulpe grillé, taratore de pignon, fenouil en
tempura, zestes d'orange, huile de persil.

WARAK ENAB BEL ZEIT - 16,00€
Feuilles de vigne farcies, riz, tomate, citron,
huile d'olive.

ARTICHAUT - 13,00€
Artichaut en tempura, citron, ail, huile d'olive,
sumac.

FALAFEL - 13,00€
Beignets de fèves, persil, tomates, pickles
de navet et de concombre et sauce tarator
(crème de sésame). (4P)

RAKAKAT 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 selon arrivage, lentilles frites, sumac, citron vert, micropousse.

KEBBÉ JAZAR - 15,00€

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

KEBBÉ HELWÉ - 17,00€

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

MAKANEK - 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€

Bœuf Angus mariné façon shawarma, tarator, herbes.

JWENEH - 15,00€

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

MANTÉ - 28,00€

Ravioli de bœuf épicée, yaourt, sauce tomate, pignons de pin.

CHICHE TAOUK - 28,00€

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 - 28,00€

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.

FATTET BATINJANE - 26,00€

Panade d'aubergine, agneau haché, yaourt, croûtons de pain libanais, pignons. (version végétarienne sur demande)

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.

KHAROUF MEHCHÉ - 33,00€

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

LAHM MECHWÉ - 32,00€

2 brochettes de bœuf Angus, oignons grillés, frites maison, légumes de saison grillés parfumés au zaatar et rôtis au four.

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.

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€****BOISSONS CHAUDES****EXPRESSO - 4,00€****DOUBLE EXPRESSO - 5,00€****CAFÉ BLANC - 3,00€****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€****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

