

# 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 BREAKFAST « à la libanaise »

Labné, fromage halloumi, manouché zaatar, fatayer épinard, tomate, concombre et menthe.

##### 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 navets et de concombres, sauce tarator.

##### SOLO FALAFEL (VÉG.)

4 pièces de falafel, persil, tomates, pickles de navets et de concombres, sauce tarator.

##### SOLO VEGGIE

Hommos, fattouche, tabboulé, salatet baba ghannouj, arnabit.

#### Notre best-of sandwich shawarma poulet du L du Liza en bento - 22€

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

#### MENU TOUS MÉZZÉS (VÉG.)

28,00€ PAR PERSONNE

Hommos bi tahiné, baba ghannouj, tabboulé ou fattouche, hindbé, 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, baba ghannouj, tabboulé ou fattouche, hindé, 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€ (Accompagnés d'une salade de saison)

#### LUNDI - MOLOKHIEH

Blanc de poulet, riz basmati, ragout de corette, coriandre et ail.

#### MARDI - KÉBBÉ BEL SAYNIYEH

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

#### MERCREDI - KAFTA W BATATA

Agneau haché à l'oignon et au persil, pommes de terre et tomates, riz au vermicelle.

#### 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 - ARDICHAWKE W REZZ

Ragout de bœuf aux artichauts, citron et pignons, riz au vermicelle.

### MEZZÉS À LA CARTE

#### HOMMOS BI TAHINÉ - 11,00€

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

#### LABNÉ - 14,00€

Caillé de vache, menthe séchée, sarriette, tomates cerises, cébettes, olives noires.

#### BABA GHANNOUJ - 11,00€

Aubergines grillées, crème de sésame, graine de grenade.

#### JAZAR BEL ZAATAR - 14,00€

Carottes rôties au thym, crème de noix de cajou, tomates séchées, olive taggiasche et pistache.

**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.

**HINDBÉ - 11,00€**

Kale, oignons croustillants, suprême de citron.

**FALAFEL - 11,00€**

Beignets de fèves, persil, tomates, pickles de navet et de concombre et sauce tarator (crème de sésame). (4P)

**FRITES MAISON/PIQUANTES - 11,00€**

Frites maison ail, coriandre et piment.

**ARNABIT MEKLÉ - 15,00€**

Choux-fleurs frits, crème de sésame, parmesan, citron, persil, piment de cayenne.

**KEBBIT JAZAR - 14,00€**

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

**KEBBÉ HELWÉ - 15,00€**

kébbés de bœuf sucrés-salés, sauce basilic, pignon, 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 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 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 parfumés au zaatar et rôtis au four.

**SHAWARMA - 26,00€**

Bœuf mariné, persil, tomates, pickles de navets et de concombres sauce tarator.

**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€****ZNOUD EL SET - 14,00€**

Pâte croustillante à la crème de lait, sirop aux agrumes.

**GLACES ET SORBETS BALTIS - 12,00€**

(3 boules aux choix)

Ashta, halva, pistache.

Mandarine, rose, figue séchée.

Zaatar, citron, fraise.

**MUHALLABIYÉ - 12,00€**

Flan de lait à la fleur d'oranger, garni de fruits frais de saison et pistache.

**CAFÉ GOURMAND - 8,00€**

Espresso 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 ABRICOT - 14,00€**

Crêpe libanaise à la crème de lait, poêlé d'abricot et amandes effilées.

**COUPE GLACÉE ASHTA - 14,00€**

3 boules de glace ashta, pistaches de Grèce torréfiées, 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**

ESPRESSO - 4,00€

DOUBLE ESPRESSO - 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