

L I Z A

BEYROUTH JE T'AIME

CARTE DU SOIR

@ lizaparis

AVANT DE COMMENCER

Chips zaatar avec labné 6€

Pain libanais grillé, crème d'ail 6€

Olives libanaises marinées 5€

Pain maison chaud, zaatar, amandes, tomates, huile d'olive 8€

CARTE BLANCHE DU CHEF

66,00€ PAR PERSONNE (2 personnes et plus)

Découvrez cette expérience unique où le chef vous emmène hors des sentiers battus. Préparé avec des ingrédients frais et de saison, chaque plat invite au voyage mêlant créativité et saveurs authentiques.

LES MENUS À PARTAGER (2 personnes et plus)

MENU TOUS MÉZZÉS

46,00€ PAR PERSONNE*

Hommos bi tahiné, baba ghannouj, tabboulé ou fattouche, hindbé, falafel, kebbit jazar, arnabit meklé, msakhan djej, et un assortiment de desserts.

MENU TOUS MÉZZÉS ET GRILLADES

56,00€ PAR PERSONNE*

Hommos bi tahiné, baba ghannouj, tabboulé ou fattouche, hindbé, falafel, kebbit jazar, arnabit meklé, msakhan djej, brochette de poulet et brochette de kafta, pommes de terre grenaille confites à l'ail et à la coriandre, légumes de saison parfumés au zaatar et rôtis au four, et un assortiment de desserts.

*version végétarienne sur demande

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.

* Version bœuf Black Angus poêlée, pignons. **+4,50€**

HOMMOS KREIDESS - 17,00€

Hommos, crevettes, paprika fumé, fenouil, persil et pignons.

LABNÉ - 13,00€

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

BABA GHANNOUJ - 14,00€

Aubergines grillées, crème de sésame, graine de grenade.

TABBOULÉ - 14,00€

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

FATTOUCHE - 14,00€

Sucrène, menthe, radis, tomates, concombre, persil, menthe, croûtons au sumac.

SALATET CHANKLICHE - 15,00€

Fromage épicié de vache, thym séché, tomates datterino, roquette, cébettes et huile d'olive.

ARNABIT MEKLÉ - 17,00€

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

KEBBEH NAYEH ANGUS - 20,00€

Tartare de boeuf Angus, blé concassé, cumin, menthe et marjolaine.

KAFTA SAMAK - 18,00€

Tartare de daurade royal, aneth et ciboulette, citron et huile d'olive (selon arrivage).

HINDBÉ - 13,00€

Kale, oignons croustillants, suprême de citron.

JAZAR BEL ZAATAR - 16,00€

Carottes rôties au thym, crème de noix de cajou, tomates séchées, olives Taggiasche et pistache.

FALAFEL - 13,00€

Beignets de fèves, persil, tomates, pickles de navets et de concombres et sauce tarator. (4P)

RAKAKAT JEBNÉ - 15,00€

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

FRITES MAISON/PIQUANTES - 11,00€

Frites maison, ail, coriandre et piment.

MSAKHAN DJEJ - 15,00€

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

KEBBIT JAZAR - 15,00€

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

KEBBÉ HELWÉ - 17,00€

kébbés de boeuf sucrés-salés, sauce basilic, pignon, miel. (4p)

JWENEH DJEJ- 15,00€

Ailerons de poulet frits, confites à l'ail et à la coriandre. (5P)

HALLOUMI - 16,00€

Fromage Halloumi poêlé, confiture de tomate et graines de sésame.

CALAMARS FRITS - 19,00€

Calamars frits, mayonnaise maison au sumac et sarriette.

TACOS DE BOEUF ANGUS - 20,00€

Bœuf Angus mariné façon shawarma, tarator, herbes.

* Version végétarienne avec choux fleurs.

ARAYESS KAFTA - 20,00€

Kafta de boeuf Angus, yaourt, chutney d'oignons caramélisés à la mélasse de grenade.

FATTET BATINJANE - 26,00€

Panade d'aubergine, agneau haché, yaourt, croûtons de pain libanais, pignons.
*Version végétarienne sur demande.

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 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 parfumés au zaatar et rôtis au four.

LAHM MECHWÉ - 32,00€

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

GRILLADES MIXTES - 44,00€

2 brochettes de poulet, 2 brochettes de kafta, 1 brochette de bœuf Angus, pommes de terre grenaille confites à l'ail et à la coriandre, légumes de saison parfumés au zaatar et rôtis au four.

SHAWARMA BŒUF - 28,00€

Boeuf mariné, persil, tomates, pickles de navet et de concombres, sauce tarator.

KHAROUF MEHCHÉ - 33,00€

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 BÄLTIS - 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.

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 et à l'abricot poêlé, sorbet d'abricot et amandes effilées.

COUPE GLACÉE ASHTA - 14,00€

3 boules de glace ashta, pistaches de Grèce torréfiées, barbe à papa

COUPE GLACÉE HALVA - 14,00€

Glace Halva, mélasse de caroube, barazek.

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