

LIZA

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 halloum, 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, baba ghannouj, arnabit meklé, pommes de terre grenaille.

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.) 29,00 € PAR PERSONNE

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

MENU TOUS MÉZZÉS ET GRILLADES 39,00 € PAR PERSONNE

Hommos bi tahiné, baba ghannouj, fattouche, labné, falafel, kebbit laktine, 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, ragoût de corette, coriandre et ail.

MARDI - KEBBÉ 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

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

MEZZÉS À LA CARTE

HOMMOS BI TAHINÉ - 13,00 €

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

LABNÉ JAZAR - 14,00 €

Yaourt salé, carottes de couleur rôties au four, jeune pousse, zaatar, sumac.

BABA GHANNOUJ - 14,00 €

Aubergines grillées, crème de sésame, graines de grenade.

FATTOUCHE - 14,00 €

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

FALAFEL - 13,00 €

Beignets de fèves, tarator (crème de sésame) au persil, pickles de navets. (4P)

ARNABIT MEKLÉ - 17,00 €

Choux-fleur frit, crème de sésame, parmesan, citron, persil, piment de cayenne.

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.

KEBBIT LAKTINE - 16,00 €

Kebbés de potiron, noix et oignons confits, yaourt au cumin torréfié, pignons. (4P)

KEBBÉ MEKLIYEH - 17,00 €

Kebbés de bœuf, oignons, pignons de pin, yaourt betterave et menthe séchée. (4P)

PLATS ET GRILLADES À LA CARTE

CHICHE TAOUK - 29,00 €

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 - 29,00 €

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.

SHAWARMA - 28,00 €

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

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.

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 €

GLACES ET SORBETS BALTIS - 12,00 € (3 boules au choix)

Ashta, halva, pistache, mûre, mangue, citron.

MUHALLABIYÉ - 12,00 €

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

ASSORTIMENT DE DESSERTS (3P) - 11,00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT ZAATAR (SANS GLUTEN) - 12,00 €

Chocolat noir, thym, pistache, huile d'olive.

OSSMALIYE - 15,00 €

Crème de lait, dôme croustillant, coulis de saison.

CAFÉ GOURMAND - 8,00 €

Espresso ou café blanc.

THÉ À LA MENTHE GOURMAND - 9,00 €

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 €

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