

BEYROUTH JE T'AIME

À LA CARTE

O lizaparis

AVANT DE COMMENCER

Chips zaatar avec labné 7 € Pain libanais grillé, crème d'ail 7 € Olives et pickles marinés 5 €

LES MENUS À PARTAGER (2 personnes et plus)

MENU CARTE BLANCHE DU CHEF 66.00 € PAR PERSONNE

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 mélangeant créativité et saveurs authentiques.

MENU TOUS MÉZZÉS ET GRILLADES 56.00 € PAR PERSONNE*

Hommos bi tahiné, baba ghannouj, fattouche, labné jazar, falafel, kebbé meklieh, rakakat jebné, arnabit meklé, 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.

*sans grillades 46 € par personne / 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, 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, tomates, concombre, persil, menthe, croûtons au sumac.

FALAFEL - 13,00 €

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

RAKAKAT JEBNÉ - 15,00 €

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

ARNABIT MEKLÉ - 17,00 €

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

ARAYESS KAFTA - 20,00 €

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

FRITES MAISON/PIQUANTES - 11,00 € LAHM MECHWÉ - 34,00 €

Frites maison, ail, coriandre et piment.

KEBBÉ MEKLIEH - 17,00 €

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

FATTET BATINJANE - 27,00 €

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

CHICHE TAOUK - 29.00 €

2 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 €

2 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.

2 brochettes de bœuf Angus, oignons grillés, pommes de terre grenaille confites, légumes de saison parfumés au zaatar et rôtis au four.

GRILLADES MIXTES - 42,00 €

1 brochette de poulet, 1 brochette 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 - 34,00 €

Bœuf Angus mariné, tarator (crème de sésame) au persil. oignons confits.

KHAROUF MEHCHÉ - 35,00 €

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 BÄLTIS

- 12.00 € (3 boules au choix)

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

MUHALLABIYÉ - 12,00 €

Flan de lait à la fleur d'oranger. coulis de fruits de saison et pistache.

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.

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**