

# MENU

LES SAVEURS DU LIBAN  
ET DE L'ORIENT

RESTAURANT - ÉPICERIE FINE - TRAITEUR



[www.saveursliban.com](http://www.saveursliban.com)

Bienvenue  
أهلاً وسهلاً  
Welcome

Ziik

## AHALAN WA SAHLAN

Il y a une tradition très forte au Liban : celle de l'hospitalité.  
«Ahlan wa sahlan» (bienvenue) est une formule que l'on s'entend dire plusieurs fois par jour, en entrant ou en sortant d'un magasin, en prenant un café chez des amis.  
Au pays du cèdre, les repas sont des moments significatifs et importants de la vie quotidienne.  
Accueillir quelqu'un chez soi, c'est souvent lui offrir quelque chose à manger.  
Recevoir, c'est cuisiner, bien et beaucoup (voire trop !).

## ZIAD MICHEL KAMAL



”Cuisiner,  
c’est l’Art le plus beau et le plus complet.  
Il engage nos cinq sens, plus un : le besoin  
de donner le meilleur de nous-mêmes.”

### Notre Formule

Une entrée + un plat + un dessert + un café ou un thé  
Au choix dans la carte - 32,00€/personne

### Our Formula

A starter + a main course + a dessert + a coffee or tea  
Choice of a la carte - 32,00€/person



#### À propos des ALLERGÈNES :

Le chef concocte pour votre plaisir des menus élaborés à base de multiples ingrédients pouvant contenir des allergènes tels que :

- Les céréales à base de gluten (le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre...)
- les crustacés et les produits à base de crustacés • les œufs et les produits à base d'œufs
- les arachides et les produits à base d'arachides • les poissons et les produits à base de poissons • le soja et les produits à base de soja • le lait et les produits laitiers ou à base de lait • les fruits à coque (amandes, noix, noisettes, noix de cajou, pécan...)
- le céleri • la moutarde • les graines de sésame • les mollusques • les anhydrides sulfureux et certains sulfites • le lupin.

N'hésitez pas à nous questionner au moindre doute.

Tous nos prix sont exprimés en Euros,taxes et service compris.

All our prices are expressed in Euros, taxes and service included.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération  
Alcohol abuse is dangerous to health. To consume in moderation

## SOMMAIRE SUMMARY

APÉRITIF .....	P.8
BOISSONS & CIDRE - <i>SOFT DRINKS &amp; CIDER</i> .....	P.9

#### Hors d'Oeuvres - Appetizers :

SALADES - <i>SALADS</i> .....	P.11
BEIGNETS - <i>FRIED DISH</i> .....	P.13
ENTRÉES FROIDES - <i>COLD STARTERS</i> .....	P.14
ENTRÉES CHAUDES - <i>HOT STARTERS</i> .....	P.15

#### Plats - Main course :

MENU ENFANT - <i>CHILDREN'S MENU</i> .....	P.17
POUR LES VÉGÉTARIENS - <i>FOR VEGETARIANS</i> .....	P.17
POULET - <i>CHICKEN</i> .....	P.19
BŒUF - <i>BEEF</i> .....	P.21&22
BŒUF & POULET - <i>BEEF &amp; CHICKEN</i> .....	P.22
AGNEAU - <i>LAMB MEAT</i> .....	P.23
TARTARES (Agneau) - <i>RAW MEAT (Lamb)</i> .....	P.23
MEZZÉS - <i>MEZZE</i> .....	P.25

Desserts .....	P.27&28
----------------	---------

THÉ & CAFÉ - <i>TEA &amp; COFFEE</i> .....	P.31
CARTE DES VINS - <i>WINE CELLAR</i> .....	P.34&35
DIGESTIFS .....	P.35

Recettes du chef .....	P.37&39
------------------------	---------

## APÉRITIF

Coupe de champagne <i>Glass of champagne</i>	12,5 cl	11,00€
Bouteille de champagne <i>Bottle of champagne</i>	75 cl	70,00€
Whisky ordinaire - <i>Whiskey plain</i>	4 cl	6,00€
Whisky supérieur - <i>Whiskey superior</i>	4 cl	8,00€
Arack	2 cl	6,00€
Pastis	2 cl	6,00€
Gin	4 cl	6,00€
Vodka	4 cl	6,00€
Kir libanais - <i>Lebanese Kir</i>	12,5 cl	6,00€
Martini bianco	5 cl	6,00€
Martini rosso	5 cl	6,00€
Picon bière - <i>Picon beer</i>	33 cl	7,50€
Bière libanaise - <i>Lebanese beer</i>	33 cl	6,50€
Bière grecque - <i>Greek beer</i>	33 cl	6,50€
Spritz		9,00€
Americano maison - <i>Americano home made</i>		9,00€
Cocktail sans alcool - <i>Mocktail</i>		6,50€
Cocktail avec alcool - <i>Cocktail</i>		8,50€

## BOISSONS & CIDRE SOFT DRINKS & CIDER

Perrier	33 cl	4,50 <sup>€</sup>
Soda	33cl	4,50 <sup>€</sup>
Vittel, Evian, San Pellegrino	50 cl	4,50 <sup>€</sup>
Vittel, Evian, San Pellegrino	1 l	6,00 <sup>€</sup>
Jus de fruit (en bouteille) <i>Fruit juice (in bottle)</i>	25 cl	4,50 <sup>€</sup>
Thés glacé ou citronnades JOMO <i>Iced teas or lemonades JOMO</i>	35 cl	4,75 <sup>€</sup>
Cidre Brut - <i>Brut Cider</i>	75 cl	12,50 <sup>€</sup>



”Si vous n’êtes pas capable  
d’un peu de sorcellerie,  
ce n’est pas la peine de  
vous mêler de cuisine.”

Colette

-9-

## HORS D’OEUVRES APPETIZERS SALADES - SALADS

- **Taboulé - *Tabbouleh***   8,00<sup>€</sup>  
Salade de persil, blé concassé, tomates, menthe, oignons,  
jus de citron et huile d’olive  
*Salad of parsley, cracked wheat, tomatoes, mint, onions,  
lemon juice and olive oil*
- **Fattouche - *Fattouche***   8,50<sup>€</sup>  
Salade de crudités du marché assaisonnée d’huile d’olive  
de jus de citron, de mēlasse, de grenade et de sumac, accompagnée de pain  
*Market salad dressed with olive oil, lemon juice, molasses,  
pomegranate, and sumac, served with bread*
- **Fattouche avec Halloum grillé**   11,00<sup>€</sup>  
*Fattouche with grilled halloumi*  
Salade de crudités du marché avec halloum grillé, assaisonnée d’huile d’olive  
de jus de citron, de mēlasse, de grenade et de sumac, accompagnée de pain  
*Market salad with grilled halloumi, dressed with olive oil, lemon juice, molasses,  
pomegranate, and sumac, served with bread*
- **Salade du moine - *Monk’s salad***   8,50<sup>€</sup>  
Aubergines grillées, mēlangées à de la crème de sésame,  
des tomates et oignons, assaisonnées de citron, d’huile d’olive  
et de mēlasse de grenade  
*Grilled eggplant mixed with tahini, tomatoes and onions,  
seasoned with lemon, olive oil and pomegranate molasses*
- **Fassolia - *Fassolia***   8,00<sup>€</sup>  
Salade de haricots blancs avec sa sauce tomate à l’ail,  
au citron et à l’huile d’olive  
*Cannellini beans in garlic sauce, lemon and olive oil*



”Le Créateur, en obligeant  
l’homme à manger pour vivre,  
l’y invite par appétit et  
l’en récompense par le plaisir.”

Brillat-Savarin

-11-

## BEIGNETS FRIED DISH

- **Rikakat fromage - Rikakat cheese**   7,75€  
3 mini-rouleaux croustillants, fourrés au fromage halloum parfumé aux herbes  
*3 crisp mini-rolls stuffed with Halloum cheese with herbs*
- **Rikakat viande - Rikakat meat**  7,75€  
3 mini-rouleaux croustillants, fourrés à la viande finement hachée, marinée aux épices  
*3 crisp mini-rolls stuffed with minced meat marinated in spices*
- **Samboušek fromage - Samboušek cheese**   7,75€  
3 beignets au fromage - 3 cheese fritters
- **Samboušek boeuf - Beef samboušek**  7,75€  
3 beignets de viande finement hachée, marinée aux épices et aux pignons de pin  
*3 minced meat marinated with spices and pine kernels*
- **Samboušek légumes - Samboušek vegetables**   7,75€  
3 beignets de légumes - 3 minced vegetables
- **Fatayers aux épinards - Fatayers spinach**   7,75€  
3 beignets aux épinards acidulés et pignons de pin  
*3 fritters tangy spinach and pine kernels*
- **Kebbé boulettes - Kebbé boulettes**  9,50€  
3 boulettes croquantes au blé concassé, farcies de viande hachée et pignons de pin  
*3 crunchy bulgur and meat croquettes stuffed with minced meat and pine kernels*
- **Safiha - Safiha**  7,75€  
3 mini-pizzas libanaises garnies de viande hachée marinée aux épices, tomates, oignons et pignons de pin  
*3 Lebanese mini-pizzas topped with marinated minced meat with spices, tomatoes, onions and pine kernels*
- **Falafels - Falafels**   7,75€  
3 Boulettes de pois chiches et/ou de fèves frites - 3 Chickpea and/or bean croquettes
- **Kebbé aux épinards - Kebbé spinach**   8,75€  
Boulettes aux épinards, potiron, pois chiches et blé  
*Spinach, pumpkin, chickpea and wheat croquettes*

-13-

## ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

- **Houmous - Hummus**   7,00€  
Purée de pois chiches agrémentée de crème de sésame, de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive - Chickpea puree with tahini, lemon juice and olive oil
- **Houmous Beyrouthy - Houmous Beyrouthy**   7,50€  
Purée de pois chiches agrémentée de crème de sésame, de jus de citron, d'un filet d'huile d'olive et de sauce pimentée  
*Chickpea puree with tahini, lemon juice, olive oil and libanese pepper*
- **Moutabal - Moutabal**   7,50€  
Purée d'aubergines agrémentée de crème de sésame, de jus de citron, d'un filet d'huile d'olive - Eggplant puree with tahini, lemon juice, olive oil
- **Feta aux piments - Feta with pepper**   7,50€  
Tapenade de fromage feta avec des piments verts  
*Crumbled feta cheese with Lebanese pepper*
- **Warak é nab - Warak é nab**   7,50€  
Feuilles de vigne farcies au riz, tomates, persil et cuisinées à l'huile d'olive  
*Grape leaves stuffed with rice, tomatoes and parsley, cooked in olive oil*
- **Labné - Labné**   7,50€  
Yaourt relevé d'une touche d'ail et d'une pointe de thym  
*Yogurt with a touch of garlic and thyme*
- **Labné Makdousse - Labne Makdousse**   10,50€  
Yaourt relevé d'une touche d'ail et d'une pointe de thym avec aubergines farcies aux noix et confites à l'huile d'olive  
*Yogurt seasoned with a touch of garlic and a hint of thyme, served with eggplant stuffed with walnuts and preserved in olive oil.*
- **Makdousse - Makdousse**   7,50€  
Aubergines farcies aux noix et confites à l'huile d'olive  
*Aubergines stuffed with nuts, candied in olive oil*
- **Tarama blanc - White Tarama dip**   9,00€
- **Purée d'ail - Garlic puree**   7,50€

-14-

## ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

- **Pain à l'ail - Garlic bread**   7,50€  
Pain farci à l'ail et au fromage libanais  
*Bread stuffed with garlic and Lebanese cheese*
- **Kellage fromage - Kellage cheese**   7,50€  
Pain libanais farci au fromage halloum, tomates et menthe  
*Lebanese bread stuffed with Halloum cheese, tomatoes and mint*
- **Halloumi grillé - Grilled halloumi**  7,50€  
Fromage de brebis grillé - Ewe cheese, similar to Halloumi
- **Arayess - Arayess**  8,00€  
Pain libanais farci à la viande hachée, tomates et menthe  
*Lebanese bread stuffed with minced meat, tomatoes and mint*
- **Foul - Foul**   7,50€  
Fèves mijotées et assaisonnées d'huile d'olive, de jus de citron et d'une pointe d'ail, servies avec des tomates fraîches  
*White broad beans in lemon juice, olive oil and garlic, served with fresh tomatoes*
- **Houmous B Lahmé - Houmous B Lahmé**  9,50€  
Purée de pois chiches agrémentée de crème de sésame, de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive recouverte de viande hachée et de pignons de pin  
*Tahini and puréed chickpeas, lemon juice, olive oil, topped with minced meat and pine kernels*
- **Moutabal B Lahmé - Moutabal B Lahmé**  9,50€  
Purée d'aubergines agrémentée de crème de sésame, de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive, recouverte de viande hachée et de pignons de pin  
*Eggplant puree with tahini, lemon juice, olive oil, libanese pepper sauce with minced meat*
- **Frites - French fries**  4,50€



-15-

# PLATS MAIN COURSE

## MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

### ■ Menu Enfant - Children's Menu 12,00€

Chiche Taouk ou poulet au miel ou boeuf au thym  
(servi avec des frites, riz ou blé) + une boule de glace  
+ un verre de jus d'orange ou ananas ou limonade ou Coca-cola ou sirop à l'eau.  
*Chiche Taouk or Honey Chicken or Thyme Beef (French fries, rice or wheat)  
+ an ice cream scoop + one glass of orange or pineapple juice or limonade  
or Coca-cola or syrup and water.*

## POUR LES VÉGÉTARIENS FOR VEGETARIANS

### ■ Assiette végétarienne - Vegetarian mix 16,50€

Taboulé, houmous, fassolia, une feuille de vigne, un fatayer aux épinards,  
un sambousek légumes, un falafel  
*Taboulé, hummus, fassolia, one stuffed grape leaf, one spinach fatayer, one veggie  
sambousek, one falafel*

### ■ Chawarma avec Halloum grillé 17,50€

*Shawarma with grilled halloumi*  
Émincé de Halloum grillé à l'huile d'olive accompagné de légumes (tomate,  
concombre, laitue) - *Sliced grilled Halloumi cheese with olive oil with vegetables  
(tomato, cucumber, lettuce)*

## POISSON - FISH

### ■ Plat de Joubail - Joubail dish 19,00€

Gambas grillées saupoudrées de Sumac et servi avec de la mélasse de grenade  
*Grilled Prawns sprinkled with Sumac and served with pomegranate molasses*

### ■ Tartare de saumon (selon arrivage) 19,50€

*Salmon tartare (depending on availability)*  
Tartare avec citron, mélasse de grenade et une touche d'ail  
*Tartare with lemon, pomegranate molasses and a touch of garlic*



-17-

## POULET CHICKEN

### ■ Chiche taouk - Chiche taouk 16,00€

Filet de poulet grillé mariné au citron, à l'huile d'olive et à l'ail.  
*Grilled chicken fillet, marinated in olive oil, lemon juice and garlic*

### ■ Morceaux de blanc de poulet pimentés 16,50€

*Chicken fillet libanese pepper*  
Filet de poulet grillé mariné au thym, aux épices, huile d'olive, piment et tomates  
fraîches  
*Grilled chicken fillet marinated in olive oil, thyme, spices, pepper and fresh tomatoes*

### ■ Poulet au miel - Honey Chicken 16,50€

Filet de poulet grillé mariné au thym et caramélisé au miel  
*Honey and thyme caramelised chicken fillet*

### ■ Poulet à la mélasse de dattes 16,50€

*Chicken fillet with carob or date molasse*  
Filet de poulet grillé mariné au thym, épices, huile d'olive,  
caramélisé à la mélasse de dattes  
*Date molasse and thyme caramelised chicken fillet*

### ■ Chawarma poulet - Chawarma chicken 16,00€

Émincés de blanc de poulet mariné au vin blanc et épices  
*Thin slices of chicken fillet marinated in white wine and spices*

### ■ Chawarma poulet au piment 16,50€

*Chawarma Chicken with libanese pepper*  
Émincés de blanc de poulet mariné au vin blanc, épices et piments  
*Thin slices of chicken fillet marinated in white wine, spices and pepper*



*Tous nos plats (sauf végétarien) sont accompagnés d'un mélange de riz au cumin et  
vermicelle de blé ou de boulgour à la tomate, ail et pointe de cannelle (servi chaud)  
All our dishes (except vegetarian) are accompanied by a mixture of rice with cumin and  
wheat vermicelli or bulgur with tomato, garlic and a touch of cinnamon (served hot)*

-19-

## BŒUF BEEF

- **Plat de la Bekaa - Plat de la Bekaa**  18,50€  
Viande de boeuf (tende de boeuf) finement hachée avec épices, oignons, ail et persil accompagnée d'aubergines grillées, de crème de sésame et de fromage libanais  
*Mixed meat with spices ,onions, parsley, garlic, eggplant puréed and cheese*
- **Kafta - Kafta**  17,00€  
Viande de boeuf (tende de boeuf) finement hachée avec persil et oignons  
*Minced beef meat with parsley and onions*
- **Kafta caramélisé à la mélasse de grenade**  17,50€  
*Kafta molasses Caramelized pomegranate*
- **Kafta aux figues - Kafta with figs**  18,50€
- **Lahem Mechwi - Lahem Mechwi**  18,50€  
Viande de boeuf (merlan d'angus) marinée à l'huile d'olive, au thym et aux épices  
*Beef marinated in olive oil, thyme and spices*
- **Lahem Mechwi au miel**  19,00€  
*Lahem Mechwi with honey*  
Viande de boeuf (merlan d'angus) marinée à l'huile d'olive, au thym et aux épices, caramélisée au miel  
*Marinated beef with thyme and spices, caramelised with honey*
- **Lahem Mechwi au piment**  19,00€  
*Lahem Mechwi with libanese pepper*  
Viande de boeuf (merlan d'angus) marinée à l'huile d'olive, au thym et aux épices avec piment et tomates fraîches  
*Marinated beef with olive oil, thyme and spices, with libanese pepper and fresh tomatoes*

## BŒUF BEEF

- **Lahem Mechwi à la mélasse de dattes**  19,00€  
*Lahem Mechwi with carob or date molasse*  
Viande de boeuf (merlan d'angus) marinée au thym, épices et huile d'olive caramélisée à la mélasse de dattes ou de caroube  
*Beef marinated in spices, thyme and olive oil, caramelised with date or carob molasse*
- **Chawarma boeuf - Chawarma beef**  18,00€  
Émincés de boeuf marinés au vin rouge et épices  
*Seasoned beef slices marinated in red wine*
- **Chawarma boeuf au piment**  18,50€  
*Chawarma beef and libanese pepper*  
Émincés de boeuf marinés au vin rouge, piment et épices  
*Thin slices of beef marinated in red wine, spices and pepper*


## BŒUF & POULET BEEF & CHICKEN

- **Chawarma mixte - Chawarma mixed**  17,50€  
Émincés de poulet et de boeuf, marinés et rôtis au four  
*Thin slices of chicken and beef, marinated and roasted*
- **Chawarma mixte au piment**  18,00€  
*Chawarma mixted with libanese peper*  
Émincés de poulet et de boeuf, marinés et rôtis au four et pimentés  
*Thin slices of chicken and beef, marinated, roasted, with libanese pepper*




-21-

-22-

## AGNEAU LAMB MEAT

- **Gigot d'agneau - Leg of lamb**  19,00€  
Gigot d'agneau à la libanaise, recette du Chef  
*Libanese leg of lamb chef's recipe*

## TARTARES (AGNEAU) RAW MEAT (LAMB)

- **Kafta nayé**  19,00€  
Tartare de viande d'agneau pilée très finement, agrémentée de persil, d'oignons, de menthe et d'épices  
*Raw lamb meat very thinly minced, with parsley, onions, mint and spices*
- **kafta nayé pimenté**  19,00€  
*kafta nayé with libanese pepper*
- **kafta nayé aux figues**  19,00€  
*kafta nayé with figs*



”La cuisine,  
c’est quand les choses ont le goût  
de ce qu’elles sont.”

DE CURNONSKY

-23-

-24-

## MEZZÉS - MEZZE

À PARTIR DE 2 PERSONNES - FOR 2 PEOPLE

- Mezzé 8 plats - *Mezze 8 dishes* 🍽️ 18,50€/pers  
5 froids, 3 chauds (sélection du chef)  
5 cold, 3 warm (chief selection)
- Mezzé 8 plats végétariens 🍽️🌱 18,50€/pers  
*Mezze 8 dishes vegetarian*  
5 froids, 3 chauds (sélection du chef)  
5 cold, 3 warm (chief selection)
- Mezzé 9 plats - *Mezze 9 dishes* 🍽️ 23,50€/pers  
5 froids, 3 chauds et un tartare ou 5 froids, 4 chauds (sélection du chef)  
5 cold, 3 warm and 1 raw meat or 5 cold, 4 warm (chief selection)
- Mezzé 9 plats végétariens 🍽️🌱 23,50€/pers  
*Mezze 9 dishes vegetarian*  
5 froids, 4 chauds (sélection du chef)  
5 cold, 4 warm or 4 cold, 5 warm (chief selection)
- Mezzé 10 plats - *Mezze 10 dishes* 🍽️ 28,50€/pers  
5 froids, 4 chauds et un tartare ou 5 froids, 5 chauds (sélection du chef)
- Mezzé 10 plats végétariens 🍽️🌱 28,50€/pers  
*Mezze 10 dishes vegetarian*  
5 froids, 5 chauds (sélection du chef)  
5 cold and 4 warm (chief selection)
- Formule «Les Saveur du Liban» 🍽️ 32,50€/pers  
1 salade, 2 entrées froides et 7 chauds ou 6 chauds et un tartare  
1 salad, 2 cold starters et 7 warm or 6 warm and one raw meat

"Le mezzé est plus qu'un plat. C'est un état d'esprit.  
La concrétisation du partage et de la convivialité".

*"Mezze is more than a dish. It's a state of mind.  
The realization of sharing and conviviality."*

-25-



"Bien manger, c'est atteindre le ciel."

Proverbe chinois



## DESSERTS

### DESSERTS

- Mousse au chocolat - *Chocolate mousse* 🍽️🌱 7,50€  
revisitée par le Chef, à la fleur d'oranger et eau de rose  
*revisited by the Chef with orange blossom and rose water*
- Cheesecake - *Cheesecake* 🍽️🌱 7,50€  
Cheesecake à la fleur d'oranger et à la mélasse de raisin  
*Cheesecake with orange blossom and grape molasses*
- Baklawa - *Baklawa* 🍽️ 6,50€  
Délicieuse gourmandise fourrée d'amande, de pistache  
ou de pignons de pin (2 pièces)  
*2 delicious pastries filled with almond, pistachio or pine nuts*
- Bourma - *Bourma* 🍽️ 7,50€  
Pâtisserie libanaise aux pistaches avec du miel,  
vermicelle et pâte d'amande (2 pièce)  
*2 lebanese pastries with pistachios with honey, vermicelli and almond paste*
- Mouhallabié - *Mouhallabié* 🍽️🌱 6,00€  
Flan libanais au lait parfumé à la fleur d'oranger, servi avec un sirop de sucre  
*Lebanese milk flan flavored with orange blossom, served with sugar syrup*
- Debs el-kharroub - *Debs el-kharroub* 🍽️🌱 6,00€  
Mélasse de caroube mélangée à de la crème de sésame  
*Carob molasses mixed with sesame cream*
- Debs el-tamr - *Debs el-tamr* 🍽️🌱 6,00€  
Mélasse de dattes mélangée à de la crème de sésame  
*Date molasses mixed with sesame cream*
- Moghli - *Moghli* 🍽️🌱 6,00€  
Entremet libanais au riz en poudre, à la cannelle et aux épices  
*Lebanese floured rice pudding with cinnamon and spices*

-27-

## DESSERTS

### DESSERTS

- Café gourmand libanais 🍽️🌱 9,00€  
*Lebanese gourmet coffee*  
Café turc, espresso ou blanc avec mouhallabié ou Moghli et une pièce de baklawa  
*Turkish, espresso or white coffee with mouhallabié or Moghli and a piece of baklawa*
- Thé ou thé à la menthe gourmand libanais 🍽️🌱 9,00€  
*Tea or mint tea Lebanese gourmand*  
Thé ou thé à la menthe avec mouhallabié ou Moghli et une pièce de baklawa  
*Tea or mint tea with mouhallabié or Moghli and a piece of baklawa*
- Glace (2 boules au choix) 🍽️🌱 6,50€  
*Ice cream (2 scoops of your choice)*  
Ashta, rose, pistache, chocolat, vanille, caramel, citron, fraise  
*Ashta, rose, pistachio, chocolate, vanilla, caramel, lemon, strawberry*
- Nougat glacé - *Iced Nougat* 🍽️🌱 8,00€  
Au sirop de rose  
*Iced Nougat with rose syrup*

-28-



”la gourmandise commence  
quand on n'a plus faim.”

Alphonse DAUDET



”L'appétit vient en mangeant ;  
la soif s'en va en buvant.”

François RABELAIS

## THÉ & CAFÉ TEA & COFFEE

■ Espresso - <i>Espresso</i>	2,75€
■ Espresso Double - <i>Espresso Double</i>	5,50€
■ Café turc - <i>Turkish coffee</i>	3,50€
■ Café au lait - <i>Coffee with milk</i>	3,50€
■ Café blanc - <i>White coffee</i>	3,00€
Eau de fleur d'oranger chaude - <i>Hot orange blossom water</i>	
■ Cappuccino - <i>Cappuccino</i>	5,00€
■ Thé - <i>Tea</i>	3,00€
■ Thé à la menthe - <i>Mint tea</i>	3,50€
■ Thé au lait - <i>Tea with milk</i>	3,50€
■ Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	3,50€



## NOTRE CAVE OUR WINE CELLAR

### VINS ROUGES - RED WINES

Ksara - Réserve du couvent, Liban 75 cl	28,00€
Ksara - Prieuré, Liban 75 cl	25,00€
Ksara - Cuvée du printemps, Liban 75 cl	25,00€
Ksara - Château, Liban 75 cl	60,00€
Kefraya - Les Bretèches, Liban 75 cl	37,00€
Cave Kouroum - Petit noir, Liban 75 cl	25,00€
Areni Rouge - Arménie 75 cl	25,00€
Takar Rouge - Arménie 75 cl	32,00€
Vin de Crête Rouge - Grèce 75 cl	23,00€

### VINS BLANC - WHITE WINES

Ksara - Château Blanc de Blanc, Liban 75 cl	28,00€
Ksara - Blanc de l'observatoire, Liban 75 cl	25,00€
Ksara - Merwah 2017, Liban 75 cl	33,00€
Arménia blanc - Vin d'Arménie 75 cl	25,00€
Kourtaki - Vin résiné, Grèce 75 cl	22,00€
Takar Blanc - Arménie 75 cl	32,00€
Vin de Crête Blanc - Grèce 75 cl	23,00€

-34-

### VINS ROSÉS - PINK WINES

Ksara - Gris de gris, Liban 75 cl	26,00€
Ksara - Sunset, Liban 75 cl	28,00€
Ksara - Rosé de Ksara, vin du Liban 75 cl	25,00€
Armenia Rosé - Rosé, vin d'Arménie 75 cl	24,00€
Vin de Crête Rosé - Grèce 75 cl	23,00€

### VIN AU PICHET OU AU VERRE WINE BY PITCHER OR GLASS

Pichet Rouge, Blanc ou Rosé (Vins français) 25 cl	8,00€
<i>Pitcher wine, Red, White or Rosé (French wines)</i> 50 cl	11,00€
Vin Libanais au verre - Lebanese wine by the glass	6,50€

### DIGESTIFS

Calvados 4 cl	7,00€
Cognac 4 cl	8,00€
Marie Brizard 4 cl	7,50€
Liqueur Rose, banane ou 4 fruits 4 cl	7,50€
Baileys 4 cl	6,50€
Get 27 4 cl	7,50€
Get 31 4 cl	7,50€

-35-

# LES RECETTES DU CHEF

## THE CHEF'S RECIPES

## LE HOUMOUS

Formidable pois chiche

HOUMOUS, en arabe, c'est d'abord la graine. C'est tout simplement un pois chiche. Par extension, c'est la purée fine de pois chiches qu'on appelle aussi houmous.

Faites de pois chiches bien cuits, d'abord trempés, puis bouillis jusqu'à ce que la graine d'houmous s'écrase facilement entre les doigts, on lui ajoute du tahini (de la crème de sésame), du citron et une pointe d'ail.

Un régal, le roi des mezzes.

Le houmous est le nom de la graine et de la purée à la fois.

Plus précisément, le nom complet de la célèbre purée, en arabe, c'est le "houmous be tahini".

Pensez que les pois chiches forment aussi la base de nos fabuleux falafels libanais ! La cuisine libanaise doit tellement au houmous.

Alors saluons ici les essais et nouvelles créations inspirés par le houmous.

Saluons par exemple les recettes qui se donnent le nom, parce qu'elles contiennent du pois chiche ou en hommage à notre cher houmous, "houmous de carotte" ou "houmous de betteraves".

Mais gardons en mémoire que l'original, l'indétrônable, reste à nos yeux le houmous be tahini, l'unique, le vrai houmous.



-38-

## LE TABOULÉ LIBANAIS

C'est le mezzé emblématique du Liban, dont tout l'art consiste à hacher le persil le plus finement possible .

Pour 4 personnes - 20 minutes de préparation :

- 1 gros bouquet de persil plat
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de bourgoul blanc fin
- 8 brins de menthe fraîche (option)
- 1/2 concombre (option)
- 3 tomates
- 2 petites citrons
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel , poivre

Lavez-le persil plat puis séchez-les dans un torchon. Hachez le finement avec un couteau et mettez le tout dans un saladier. Découpez l'oignon en petits dés et versez le sel par-dessus et ajoutez-le ensuite au saladier. Mettez les tomates découpées en petits dés et le bourgoul blanc. Il gonflera tout seul en 15 minutes, avec l'assaisonnement du taboulé. Arrosez de jus de citrons, d'huile d'olive et de sumac. Mélangez.



Vos avis nous sont précieux.  
Commentez sur Google  
en scannant ce QR code



-39-