

## CUISINE LIBANAISE A EMPORTER

### TAKE AWAY

#### MEZZE FROIDS

TABBOULE	salade de persil plat, tomates, blé, menthe	13.-
FATTOUCHE	salade à la libanaise, croûtons de pain grillé	11.-
HOUMOS	purée de pois chiches à la crème de sésame	12.-
BABAGHANOUJ	purée d'aubergine à la crème de sésame	13.-
BEITINJEN LABAN	aubergines au yoghourt	13.-
MAKDOUSS	aubergine farcie de noix, grenade et ail	10.-
CHANKLICHE	fromage frais séché, au thym et au paprika	12.-
LABNE	yoghourt égoutté	8.-
KHIAR BIL LABAN	salade concombre au yoghourt	10.-
MJADARA	purée de lentilles et de riz	11.-
WARAK EINAB	feuilles de vigne farcies	15.-
BASTORMA	viande séchée d'agneau	15.-
BATAREGH	poutargue	18.-

#### MEZZE CHAUDS

SAMBOUSSEK	rissole au fromage de brebis	4,50
FATAYER	rissole aux épinards et aux pignons	4,50
KEBBE	boulette de viande d'agneau	7.-
ADAS B'HAMOUID	soupe de lentilles à l'oseille	9.-
FALAFEL (4 pièces)	boulettes de fèves et pois chiches, sauce sésame	18.-
ARAYESS KAFTA	galette de pain farcie d'agneau	18.-
AILES DE POULET	à la coriandre, au citron et à l'ail (8 pièces)	16.-
HALOUMI	fromage grillé	11.-



## PLATS DE VIANDES ET DE POISSON

CHICH TAOUK	brochette de poulet à l'huile d'olive et à l'ail	28.-
LAHEM MECHOUI	brochette d'agneau au sumac	34.-
KAFTA	bâtonnets de viande d'agneau hachée	36.-
CHAWARMA	bœuf émincé au persil, tomates et oignons	32.-
Garnitures :	fattouche ou riz aux raisins et aux amandes	
SAMKE HARRA	colin de Bretagne cuit au four, légèrement pimenté	38.-



## DESSERTS LIBANAIS

ACHTALIEH	flan de lait à la fleur d'oranger	9.-
OSMALIEH	pâtisserie fraîche aux cheveux d'ange	13.-
BAKLAWA	assortiment de pâtisseries libanaises	14.-