

ASSIETTE DE DÉGUSTATION



Végétarienne // 12,90 € l'assiette

Hommos, moutabal, taboulé, labné, fatayer aux épinards et falafel

Vegan // 12,90 € l'assiette

Hommos, moutabal, taboulé, feuilles de vigne et 2 pièces de falafel



Le Rimal // 15,90 € l'assiette

Hommos, moutabal, taboulé, makanek, sambousik viande et rikakat

Variée // 15,90 € l'assiette

Hommos, moutabal, salade du moine, makanek et 2 pièces de falafel

GRILLADES



Blanc De Poulet Mariné // 19,90 €

Blanc de poulet désossé, mariné et grillé, sauce à la crème d'ail, accompagné d'une salade fattouche



Chawarma Boeuf et/ou Poulet // 17,90 €

Emincé de viande de boeuf et/ou de poulet marinée, rôtie à la broche, accompagné de hommos et de taboulé



Kafta Mechoui // 17,90 €

2 brochettes de viande de boeuf hachée, accompagnées de hommos et de taboulé



Chich Taouk // 17,90 €

2 brochettes de poulet mariné, sauce à la crème d'ail, accompagnées de taboulé



Lahm Mechoui // 19,90 €

2 brochettes de viande marinée, accompagnées de hommos



Grillades Mixtes Au Choix // 21,90 €

3 brochettes au choix (kafta, chich taouk, lahm mechoui) accompagnées de hommos et de taboulé



Daurade Grillée // 22,90 €

Daurade entière grillée, sauce à la crème de sésame, citron, accompagnée d'une salade fattouche

PLAT DU JOUR // 20 € l'assiette

Une authentique recette libanaise vous est préparée chaque jour selon les produits du marché

MEZZÉ FROID // 6,90 € l'assiette



Taboulé

Persil, tomate, oignon, menthe, boulgour, citron, huile d'olive



Salade Fattouche

Salade de crudités fraîches, pain grillé, citron, huile d'olive



Salade Du Moine

Aubergine grillée, tomate, poivron, oignon, persil, citron, huile d'olive



Chanklich

Salade de fromage de brebis, thym, tomate, huile d'olive



Hommos

Purée de pois chiches, crème de sésame, citron



Moutabbal

Caviar d'aubergines, crème de sésame, citron



Moussakaa

Aubergine, pois chiches, sauce tomate



Loubié Bel Zeit

Haricots verts à l'huile d'olive, sauce tomate



Bamia Bel Zeit

Gombos à l'huile d'olive, sauce tomate, coriandre



Moujaddara

Purée de lentilles, riz, oignons frits



Feuilles De Vigne

Feuilles de vigne farcies, riz, tomate, persil, citron, huile d'olive



Bastorma

Fines tranches de viande de boeuf fumées épicées



Labné

Fromage blanc fait à partir de lait caillé



Kebbé Nayé // 8,90 €

Tartare de viande de veau pilée, boulgour, menthe fraîche



Kafta Nayé // 8,90 €

Tartare de viande de veau pilée, persil, oignon



Habra Nayé // 8,90 €

Tartare de viande de veau pilée, crème à l'ail

Assiette

De Crudités // 8,90 €

MEZZÉ CHAUD // 6,90 € l'assiette



Makanek Maison

Saucisses libanaises épicées et flambées au citron



Sojok

Petites saucisses épicées et flambées au citron



Sawda Djéj

Foie de volaille flambé au jus de citron, ail, coriandre et mélasse de grenade



Jawaneh

Ailes de poulet poêlées et marinées au citron et à l'ail



Arayess

Pain libanais grillé, viande de boeuf hachée, pignons



Kellage

Pain libanais grillé, fromage, tomate, menthe



Foul Moudamas Extra // 9,90 €

Salade tiède de fèves et de pois chiches, ail, citron, huile d'olive et ses crudités



Hommos Balila Extra // 9,90 €

Pois chiches entiers, ail, citron, huile d'olive et ses crudités



Batata Harra

Pomme de terre sautée à l'ail et à la coriandre



Hommos Chawarma // 7,90 €

Purée de pois chiches, viande émincée rôtie à la broche



Hommos Lahmé // 9 €

Purée de pois chiches, viande poêlée



Légumes Grillés

Choux fleur et aubergine grillé



Frites Maison

Riz Blanc

Soupe Maison // 9,90 €

BEIGNETS // 6,50 € l'assiette // 1,70 € la Piece

(4 pièces par assiette)



Falafel

Boulette de fèves, pois chiches et coriandre



Fatayer

Rissolle aux épinards



Rikakat Fromage

Feuilleté au fromage et persil



Samboussik Fromage

Rissolle de fromage et persil



Samboussik Viande

Rissolle de viande et pignons



Safiha

Rissolle à la viande, tomate oignon, pignons



Kebbé Boulette

Boulette de viande farcie, viande hachée, boulgour, pignons

GALETTES MANAKISH // 10,90 €



Zaatar

Galette à la fleur de thym, graines de sésame et sumac, accompagnée de labné et de crudités



Jebné

Galette aux 3 fromages accompagnée de crudités



Lahm Bi Ajin

Galette à la viande hachée de boeuf, tomate, oignon, citron et épices, accompagnée de crudités

LA FORMULE SANDWICH // 11,90 € Midi // 12,90 € Soir

Choisissez un sandwich avec la formule de votre choix



Formule 1

1 sandwich
1 frite ou 1 salade
1 boisson



Formule 2

1 sandwich
3 baklawas ou 1 mouhalabieh
1 boisson

Formule 3

1 sandwich
3 beignets salés au choix
1 boisson

Falafel

Boulette de fèves et de pois chiches, tomate, salade, cornichon et crème de sésame

Aubergine Grillée

Aubergine grillée, tomate, salade, cornichon et crème de sésame

Chou-Fleur

Beignet de choux-fleurs, tomate, salade et crème de sésame

Rimal Mixte

Aubergine grillée, beignet de choux fleurs, batata harra, tomate, salade, cornichon et crème de sésame

Halloumi

Fromage de brebis grillé, tomate et menthe

Labné

Fromage blanc, tomate, menthe et huile d'olive

Sandwich Du Chef

Chawarma Boeuf

Emincé de viande de boeuf marinée et rôtie à la broche, tomate, persil, oignon, cornichon et crème de sésame

Chawarma Poulet

Emincé de viande de poulet marinée et rôtie à la broche, salade, crème d'ail et cornichon

Lahm Mechoui

Brochette de viande d'agneau, hommos, salade, cornichon

Kafta

Brochette de viande hachée, oignon, tomate, persil, cornichon et hommos

Chich Taouk

Brochette de poulet mariné au citron, salade, crème d'ail et cornichon

Makanek Maison

Saucisses libanaises épicées et flambées au citron, tomate, salade et hommos

Sojok Maison

Petites saucisses épicées et flambées au citron, tomate, salade et hommos

Foie De Volaille

Foie de volaille flambé au citron, salade, ail et cornichon

DESSERTS



Baklawa // 5,90 € les 4 pièces

Feuilleté farci aux noix, aux noix de cajou et aux pistaches



Borma // 6,90 € les 3 pièces

Douceur aux cheveux d'ange farcie à la pistache, sirop de sucre



Maamoul // 5,90 € les 3 pièces

Gâteau de semoule de blé fourré aux dattes, aux noix ou aux pistaches



Mouhalabié // 5,90 €

Flan à base de lait parfumé à la fleur d'oranger, sirop de sucre et éclats de pistache



Mafrouké // 6,90 €

Pâte de pistache à la peau de lait



Ousmmaliyyé // 8,90 €

Cheveux d'ange grillés, crème de lait, sirop de sucre et éclats de pistache



Halawit El Jeben // 6,90 € les 3 pièces

Pâte de fromage, peau de lait et sirop parfumé à la fleur d'oranger



Knéfé // 8,90 €

Pâte de cheveux d'ange grillée sur un lit de fromage fondu, sirop parfumé à la fleur d'oranger, éclats de pistache



Riz Au Lait // 5,90 €

Riz au lait parfumé à la fleur d'oranger, éclats de pistache



Glace Libanaise Maison // 3 € la Boule

Rose, pistache, ashta



Thé Gourmand // 7,90 €

Thé accompagné de 2 pièces de baklawa



Café Gourmand // 3,90 €

Café expresso ou café allongé accompagné d'une pièce de baklawa

Délice Du Chef // 6,90 €

Une pâtisserie traditionnelle est proposée selon les fêtes et occasions

BOISSONS FRAÎCHES

Eau Minérale / Eau Gazeuse (50 cl)	// 3,20 €
Coca Cola / Coca Zéro / Orangina / Fanta / Ice Tea (33 cl)	// 3,20 €
Oasis/Seven Up	// 3,20 €
Jus De Fruits En Bouteille	// 3,20 €
Sirop À L'eau (Menthe, Fraise...)	// 3,20 €
Laban Ayran	// 3,60 €
Limonade Maison	// 7,20 €
Diabolo (Fraise, Menthe...)	// 4,90 €
Bière Libanaise	// 5,90 €
Bière Heineken	// 5,90 €

BOISSONS CHAUDES

Café Libanais	// 3,20 €
Café Espresso	// 2,90 €
Café Allongé	// 2,90 €
Café Noisette	// 2,90 €
Café Double	// 4,60 €
Café Blanc eau chaude, fleur d'oranger	// 4,90 €
Café Au Lait	// 5,90 €
Cappuccino	// 5,90 €
Chocolat Au Lait	// 5,90 €
Thé Ou Infusion	// 5,90 €
Thé À La Menthe	// 5,90 €

APÉRITIFS

Kir	// 6,90 €
Martini	// 7 €
J&B	// 9 €
Chivas	// 14 €
Black Label	// 14 €
Coupe De Champagne	// 14 €
Arak	
Verre 3cl	// 5,90 €
½ bouteille 35cl	// 45 €
Bouteille 70cl	// 90 €

VIN LIBANAIS

Rouge • Blanc • Rosé

Verre 13 cl // 5,90 €

Bouteille 75 cl // 26,90 €

Jus De Fruits Frais Jus de fruits de saison pressé minute

// 7,20 €



Contenance de verrerie: Apéritifs 5 cl, Whisky 4 cl, Digestifs 6 cl, Vin 13 cl, Arack 3 cl, bt 35 cl ou 70 cl, Coupe de champagne 12,5 cl