



## Assiettes de l'atelier

**Assiette Kafta grillé 22 €**

2 brochettes de viande de bœuf hachée, persil, oignon, accompagnées de Fattouche

**Assiette Chich taouk 22 €**

2 brochettes de poulet mariné, accompagnées d'une Salade orientale

**Assiette végétarienne 19 €**

Assortiment de 6 variétés : Taboulé, Hommos, Moutabbal, Labné, Fatayer, Falafel

**Assiette Grillade mixte 25 €**

Assortiment d'une brochette de Kafta, d'une brochette de Lahm méchoui et d'une brochette de Chich taouk, accompagné de Hommos et Taboulé

**Assiette Fattah hommos ou aubergine 24 €**

Hommos ou aubergine, yaourt, pain grillé, pignons

**Assiette variée 20 €**

Assortiment de 7 variétés : Taboulé, Hommos, Moutabbal, Feuille de vigne, Fatayer, Safiha, Kebbé

**Assiette Lahm méchoui 23 €**

2 brochettes de veau mariné grillé, accompagnées d'une Salade du moine

**Assiette Chawarma lahmé 22 €**

Emincé de viande de boeuf marinée, rôtie à la broche, accompagné de Hommos

**Assiette Rimal 20 €**

Assortiment de 7 variétés : Taboulé, Hommos, Moutabbal, Falafel, Rikakat, Samboussik lahmé, Makanek

**Taboulé** Tomate, blé concassé, persil, menthe, citron, huile d'olive **Hommos** Purée de pois chiche, crème de sésame, citron **Moutabbal** Purée d'aubergine, crème de sésame, citron **Labné** Fromage blanc fait à partir de lait caillé **Fatayer** Rissole aux épinards **Falafel** Boulette de fève, pois chiche, coriandre **Safiha** Rissole à la viande, tomate, pignons **Kebbé** Boulette de viande farcies, viande hachée, pignons **Rikakat** Feuilleté farci au fromage **Samboussik lahmé** Rissole à la viande, pignons **Makanek** Saucisses libanaises parfumées aux épices

## Mezzé froid

### hors-d'oeuvre froid

**Taboulé 9 €**

Tomate, persil, menthe, oignon, citron, huile d'olive

**Fattouche 9 €**

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

**Salade orientale 9 €**

Tomate, laitue, concombre, radis, poivron, menthe, citron, huile d'olive

**Salatet Raheb 9 €**

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

**Hommos 9 €**

Purée de pois chiche, crème de sésame, citron

**Hommos beyrouthi 9 €**

Purée de pois chiche, crème de sésame, persil, citron

**Hommos malghoum 18 €**

Purée de pois chiche, crème de sésame, pois chiche, oignon, citron

**Moutabbal 9 €**

Caviar d'aubergine, crème de sésame, citron

**Batenjen bil laban 11 €**

Caviar d'aubergine grillée, yaourt

**Batenjen bil Joz 11 €**

Caviar d'aubergine grillée, noix, mélasse de grenade

**Mouhammara 11 €**

Tapenade de noix, poivron rouge, piment, huile d'olive

**Moussakaa 9 €**

Aubergine, pois chiche, oignon, sauce tomate

**Labné 9 €**

Fromage blanc fait à partir de lait caillé

**Laban bi kyar 9 €**

Yaourt frais, concombre, menthe

**Chanklich 9 €**

Fromage de brebis, thym, tomate, oignon, huile d'olive

**Warak ennab 9 €**

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

**Moujaddara 9 €**

Purée de lentille, riz, oignon

**Loubié bel Zeit 9 €**

Haricot vert à l'huile d'olive, sauce tomate

**Bamia bel Zeit 9 €**

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

**Samké harra 9 €**

Ratatouille de légumes:  
poivron rouge, tomate, ail, oignon, piment vert, coriandre

**Batrakh 22 €**

Boutargue, ail, huile d'olive

**Bastorma 11 €**

Fines tranches de viande de boeuf épicée et séchée

**Habra nayé 13 €**

Tartare de viande de veau pilée

**Kebbé nayé 13 €**

Tartare de viande de veau pilée, boulgour

**Kafta nayé 13 €**

Tartare de viande de veau pilée, persil, oignon

**Fraké 13 €**

Tartare de viande de veau pilée, boulgour, piment, épices, pignons

**Plateau nayé 42 €**

Assortiment de tartare: Habra, Kebbé, Kafta, Fraké

**Assiette de crudités 14 €**

**Assiette de kabis mchakal 11 €**

Légumes marinés

**Assiette de kabis extra 18 €**

# Mezzé chaud

hors-d'oeuvre chaud

**Hommos balila** 9 €

Pois chiche, ail, citron, huile d'olive

**Hommos snoubar** 12 €

Purée de pois chiche, pignons de pin toastés

**Hommos lahmé** 12 €

Purée de pois chiche, viande poêlée

**Hommos chawarma** 11 €

Purée de pois chiche, viande émincée rôtie à la broche

**Foul moudamas** 9 €

Salade tiède de fève et de pois chiche, ail, citron, huile d'olive

**Falafel** 9 €

Boulettes de fève, pois chiche, coriandre

**Fatayer** 9 €

Rissoles aux épinards

**Rikakat fromage** 9 €

Feuilletés au fromage

**Sambousik fromage** 9 €

Rissoles au fromage, persil

**Sambousik lahmé** 9 €

Rissoles à la viande, pignons

**Safiha** 9 €

Rissoles à la viande, tomate oignon, pignons

**Kebbé boulette** 9 €

Boulettes de viande farcies, blé concassé, pignons

**Halloum grillé** 9 €

Fromage de brebis grillé

**Kellage** 9 €

Pain libanais grillé, fromage de brebis, tomate, menthe

**Arayess** 9 €

Pain libanais grillé, viande de bœuf hachée, pignons

**Ras Asfour** 28 €

Viande de veau poêlée, flambée au citron

**Makanek maison** 9 €

Saucisses libanaises parfumées à la coriandre, flambées au citron

**Sojok** 9 €

Petites saucisses pimentées, flambées au citron

**Sawda djéj** 9 €

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

**Jawaneh** 9 €

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

**Batata harra** 11 €

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

**Frites maison** 8 €

**Riz blanc** 9 €

**Soupe maison** 14 €

# Dégustation

**Mezzé Rimal**

Assortiment de hors-d'oeuvre

2 personnes (10 variétés) 65 €

3 personnes (14 variétés) 92 €

4 personnes (16 variétés) 118 €

**Mezzé Royal**

Assortiment de hors-d'oeuvre

2 personnes (14 variétés) 76 €

3 personnes (16 variétés) 114 €

4 personnes (20 variétés) 148 €

## Grillades



**Lahm méchoui** 28 €

3 brochettes de veau mariné et grillé

**Côtelettes d'agneau** 28 €

4 côtelettes grillées à la fleur de thym

**Chawarma lahmé** 26 €

Emincé de boeuf mariné et rôti à la broche (200 g)

**Kafta méchoui** 26 €

3 brochettes de viande de bœuf hachée, persil, oignon

**Kafta khachkach** 28 €

3 brochettes de viande de bœuf hachée, persil, tomate, oignon, ail, épices

**Kafta Rimal** 26 €

3 brochettes de viande de bœuf hachée et une brochette de légumes grillés

**Grillade mixte** 32 €

Assortiment de brochettes de Kafta, Lahm méchoui, Chich taouk, une côtelette d'agneau, accompagné d'une salade orientale

**Chich taouk** 26 €

3 brochettes de poulet mariné

**Farrouge méchoui** 28 €

Demi poulet désossé, mariné et grillé

**Caille grillée (2 pièces)** 32 €

**Caille beyrouthi** 32 €

poêlée aux échalotes et à la mélasse de grenade

Toutes nos grillades sont accompagnées d'une salade orientale ou de riz blanc ou de frites maison

## Poissons

**Gambas grillées** 34 €

Gambas parfumée aux herbes, accompagnée de riz

**Gambas beyrouthi** 36 €

Gambas, tomate, oignon, citron, huile d'olive, accompagnée de riz

**Sultan Ibrahim** 32 €

Rouget frit accompagné de beignet de pain

**Mallifa** 32 €

Merlu frit accompagné de beignet de pain

## Boissons fraîches

<b>Eau minérale</b> (50 cl)	7 €
<b>Eau minérale</b> (1L)	9 €
<b>Perrier</b> (33 cl)	7 €
<b>Coca</b> (33 cl)	7 €
<b>Coca light</b> (33 cl)	7 €
<b>Coca zéro</b> (33 cl)	7 €
<b>7up</b> (33cl)	7 €
<b>Orangina</b> (25 cl)	7 €
<b>Jus de fruits</b> (20 cl)	7 €
<b>Jus d'orange pressé</b>	11 €
<b>Limonade maison</b> (33 cl)	9 €
<b>Jellab</b>	9 €
Sirop de dattes, pignons de pin	
<b>Ayran</b>	9 €
Boisson lactée à base de yaourt	
<b>Bière Almaza</b> (33 cl)	9 €
Bière Libanaise	
<b>Bière Heineken</b> (33 cl)	9 €

## Arack

	½ BT 35 cl	BT 70cl
<b>Ksara</b>	52 €	108 €
<b>Kefraya</b>	52 €	108 €

## Digestifs

<b>Armagnac</b>	11 €
<b>Poire</b>	11 €
<b>Get 27</b>	11 €
<b>Baileys</b>	11 €
<b>Nectar de Kefraya</b>	11 €
<b>Moscatel de Ksara</b>	11 €

## Apéritifs

<b>Arack verre</b>	8 €
<b>Double arack</b>	14 €
<b>Kir</b>	8 €
<b>Kir royal</b>	11 €
<b>Coupe de champagne</b>	11 €
<b>Martini rouge</b>	8 €
<b>Martini blanc</b>	8 €
<b>Vodka</b>	8 €
<b>Porto</b>	8 €
<b>Whisky</b>	9 €
<b>Chivas Regal 12 ans</b>	12 €
<b>Black Label 12 ans</b>	12 €
<b>Cognac</b>	12 €

## Boissons chaudes

<b>Café ou décaféiné</b>	4 €
<b>Café crème</b>	7 €
<b>Café libanais</b>	5 €
<b>Café blanc</b>	5 €
Eau chaude, fleur d'oranger	
<b>Cappuccino</b>	7 €
<b>Chocolat chaud</b>	7 €
<b>Thé, infusion</b>	7 €
<b>Thé à la menthe fraiche</b>	7 €

## Champagne

<b>Moët &amp; Chandon</b>	95 €
<b>Dom Perignon Brut</b>	290 €
<b>Dom Perignon Rosé</b>	390 €
<b>Cristal Louis Roederer</b>	490 €

The logo for Rimal features the brand name in a stylized, cursive script. Above the letter 'i' in 'Rimal', there is a decorative flourish that resembles a stylized arrow or a calligraphic element pointing downwards.

## Vin libanais

### Rouge

Verre 18 cl      Bt 75 cl

#### Ixsir

Grande Réserve Rouge 2009		88 €
El Ixsir		278 €

#### Kefraya

Les Bretèches	8 €	32 €
Château kefraya 2013		70 €
Château kefraya 2012		80 €
Château kefraya 2011		90 €
Château kefraya 2010		100 €
Château de Kefraya 2009		110 €
Château de Kefraya 2008		120 €
Château de Kefraya 2007		130 €
Château de Kefraya 2006		140 €
Comte de M 2009		110 €
Comte de M 2008		128 €
Comte de M 2007		138 €
Comte de M 2006		198 €
Comte de M 2005		245 €

#### Ksara

Réserve du Couvent Ksara	8 €	32 €
Château Ksara 2017		50 €
Château Ksara 2016		60 €
Château Ksara 2013		90 €

#### Musar

Château Musar  
*Une selection temporaire*

#### St Thomas

St Thomas Les Gourmets	8 €	32 €
St Thomas Cuvée Les Emirs		48 €

#### Wardy

Sélection privée 2004		268 €
-----------------------	--	-------

The logo for Rimal features the brand name in a stylized, elegant script. Above the letter 'i' in 'Rimal', there is a decorative flourish that resembles a stylized arrow or a calligraphic element pointing downwards.

## Rosé

	Verre 18 cl	Bt 75 cl
<b>Ksara Rosé Sunset</b>	8 €	32 €
<b>St Thomas</b>	8 €	32 €

## Blanc

	Verre 18 cl	Bt 75 cl
<b>Kefraya La Dame Blanche</b>	8 €	32 €
<b>Ksara Blanc de Blancs</b>	8 €	32 €

## Vin français

Nos vins français sont tous AOC

	Verre 18 cl	Bt 75 cl
<b>St Emilion grand cru</b>		64 €
<b>Bordeaux rouge</b>	8 €	28 €
<b>Brouilly</b>	8 €	28 €
<b>Pouilly fumé</b>	8 €	32 €
<b>Pouilly fumé Baron de L</b>		128 €
<b>Tavel rosé</b>	8 €	26 €
<b>Sancerre blanc grande réserve</b>	9 €	44 €
<b>Sancerre rosé</b>	8 €	32 €
<b>Comte Lafond Grande Cuvée</b>		87 €
blanc		
<b>Comte Lafond Grande Cuvée</b>		87 €
rosé		
<b>Minuty</b>	9 €	36 €
<b>Minuty Prestige 44 €</b>		

## Notre selection de Grand cru

	Bt 75 cl
<b>Château Margaux 2002</b>	1200 €
<b>Château Cheval Blanc 1989</b>	2600 €
<b>Château Cheval Blanc 1996</b>	1900 €
<b>Le Petit Cheval 2000</b>	590 €
<b>Pavillon rouge 2005</b>	560 €
<b>Château Mouton-Rothschild 2002</b>	1400 €
<b>Château Lynch Bages 2017</b>	490 €
<b>Château la Fleur-Pétrus 2007</b>	780 €
<b>Petrus 1992</b>	6000 €

# Pâtisseries

## **Baklawa** 8 €

Douceurs feuilletées à la pistache, à la noix de cajou ou aux pignons

## **Maamoul** 9 €

Gâteau de semoule de blé fourré aux dattes, à la pistache ou aux noix

## **Karabij** 9 €

Gâteau de semoule de blé fourré à la pistache, crème de Natef

## **Mafrouké** 9 €

Pâte de pistache à la peau de lait

## **Halawit el Jebin** 9 €

Pâte de fromage, peau de lait, sirop parfumé

## **Knéfé** 9 €

Semoule grillée sur un lit de fromage fondu, sirop parfumé

## **Mouhalabié** 9 €

Flan libanais, pistache, sirop parfumé

## **Assiette de fruits frais**

**1 personne** 13 €

**2 personnes** 24 €



# Glaces

## **Coupe Maison** 4 €

1 boule

## **Chocolat liégeois** 11 €

3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly

## **Dame blanche** 12 €

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

## **Café liégeois** 12 €

3 boules café, sirop de café, chantilly

## **Colonel** 13 €

3 sorbets citron, vodka

## **Coupe William** 13 €

3 sorbets poire, alcool de poire



