

ASSIETTES | PLATES

26 Assiette Rimal	7 variétés : taboulé, hommos, moutabbal, makanek, falafel, rikakat, sambousik viande 7 varieties: tabbouleh, hummus, moutabbal, makanek, falafel, rikakat, meat sambousik
26 Assiette Variée	7 variétés : taboulé, hommos, moutabbal, fatayer, feuilles de vigne, safiha, kebbé 7 varieties: tabbouleh, hummus, moutabbal, fatayer, vine leaves, safiha, kebbé
30 Assiette Grillade Mixte	Assortiment de 3 brochettes (kafta, lahm méchoui et chich taouk), hommos et taboulé 3 skewers: kafta, Angus beef and chicken, hummus, tabbouleh
28 Assiette Lahm Méchoui	2 brochettes de bœuf Angus mariné grillé, salade du moine 2 marinated Angus beef skewers, Lebanese eggplant salad
26 Assiette Chich Taouk	2 brochettes de poulet mariné accompagnées d'une salade orientale 2 marinated chicken skewers, Lebanese salad
26 Assiette de Kafta Grillée	2 brochettes de viande hachée, persil, oignon, accompagnées de fattouche 2 minced meat skewers, parsley, onion, served with fattoush
26 Assiette Chawarma Viande	Émincé de viande de bœuf marinée, rôtie à la broche, accompagnée de hommos Marinated spit-roasted sliced beef, served with hummus
24 Assiette Végétarienne	6 variétés : taboulé, hommos, moutabbal, labné, fatayer, falafel 6 varieties: tabbouleh, hummus, moutabbal, labne, fatayer, falafel
24 Assiette Végane	Assortiment complet de mezzés végétaliens Assorted vegan mezze

PLAT DU JOUR | DISH OF THE DAY

30

Découvrez la suggestion du jour auprès de notre équipe.
Please ask our team for today's dish.

FORMULES DÉGUSTATION | TASTING SELECTION

Mezzé Rimal

78

2 personnes (10 variétés)
2 persons (10 varieties)

108

3 personnes (14 variétés)
3 persons (14 varieties)

144

4 personnes (16 variétés)
4 persons (16 varieties)

Mezzé Royal

88

2 personnes (14 variétés)
2 persons (14 varieties)

128

3 personnes (16 variétés)
3 persons (16 varieties)

168

4 personnes (20 variétés)
4 persons (20 varieties)

MEZZÉS FROIDS | COLD MEZZE

10 Hommos	Purée de pois chiches, crème de sésame, jus de citron Chickpea purée, sesame cream, lemon juice
11 Hommos Beyrouthi	Purée de pois chiches, crème de sésame, persil, piment , jus de citron Chickpea purée, sesame cream, parsley, pepper, lemon juice
18 Hommos Malghoum	Purée de pois chiches, crème de sésame, jus de citron, oignon et pois chiches entiers Chickpea purée, sesame cream, lemon juice, onion and whole chickpeas
10 Moutabal	Caviar d'aubergine, crème de sésame, jus de citron Eggplant caviar, sesame cream, lemon juice
12 Mouhammara	Tapenade de noix, poivron rouge, piment, huile d'olive Walnut tapenade, red pepper, chili, olive oil
10 Taboulé	Tomate, persil, menthe, oignons, jus de citron, huile d'olive Tomato, parsley, mint, onion, lemon juice, olive oil
11 Fattouche	Salade de crudités fraîches, tomate, oignon, menthe, pain grillé, jus de citron, huile d'olive Fresh vegetable salad, tomato, onion, mint, toasted bread, lemon juice, olive oil
10 Salade Orientale	Tomate, laitue, concombre, poivron vert, radis, menthe, jus de citron, huile d'olive Tomato, lettuce, cucumber, green pepper, radish, mint, lemon juice, olive oil
10 Salade du Moine	Aubergine grillée, tomate, poivron, oignon, persil, citron, huile d'olive Grilled eggplant, tomato, pepper, onion, parsley, lemon, olive oil
11 Moussakaa	Aubergine, pois chiches, oignon, sauce tomate Eggplant, chickpea, onion, tomato sauce
10 Hindbé	Pissenlits sautés Sautéed dandelion greens

MEZZÉS FROIDS | COLD MEZZE

11 Labné	Fromage blanc fait à partir de lait caillé Fresh white cheese made from curdled milk
10 Laban Concombre	Yaourt frais, menthe, concombre Fresh yogurt, mint, cucumber
11 Chanklich	Fromage de brebis, thym, tomate, oignon, huile d'olive Sheep's milk cheese, thyme, tomato, onion, olive oil
12 Batenjen bil Laban	Caviar d'aubergine grillée, yaourt Grilled eggplant caviar, yogurt
12 Batenjen bil Joz	Caviar d'aubergine grillée, noix, mélasse de grenade Grilled eggplant caviar, walnuts, pomegranate molasses
10 Warak Ennab	Feuilles de vigne farcies, riz, tomate, persil, jus de citron, huile d'olive Stuffed vine leaves, rice, tomato, parsley, lemon juice, olive oil
10 Loubie bel Zeit	Haricots verts à l'huile d'olive, sauce tomate Green beans, olive oil, tomato sauce
14 Assiette de Crudités	Légumes frais de saison Fresh seasonal vegetables
12 Bastorma	Fines tranches de viande de bœuf épicée et séchée Thin slices of spiced dried beef
26 Batrakh	Boutargue, ail, huile d'olive Bottarga, garlic, olive oil

MEZZÉS CHAUDS | HOT MEZZE

11 Hommos Balila	Pois chiches, huile d'olive, cumin, ail, citron Chickpea, olive oil, cumin, garlic, lemon
14 Hommos Snoubar	Purée de pois chiches, pignons de pin grillés Chickpea purée, toasted pine nuts
14 Hommos Lahmé	Purée de pois chiches, viande poêlée Chickpea purée, pan-seared meat
14 Hommos Chawarma	Purée de pois chiches, viande émincée rôtie à la broche Chickpea purée, spit-roasted sliced meat
10 Foul Moudamas	Salade tiède de fèves et de pois chiches, ail, citron, huile d'olive Warm fava bean and chickpea salad, garlic, lemon, olive oil
11 Makanek Maison	Saucisses libanaises parfumées à la coriandre, flambées au citron Lebanese sausages, coriander, flambéed with lemon
11 Sojok Maison	Petites saucisses pimentées, flambées au citron Small spiced sausages, flambéed with lemon
28 Ras Asfour	Viande de bœuf poêlée, flambée au citron Pan-seared beef, flambéed with lemon
11 Sawda Djéj	Foie de volaille flambé au citron, mélasse de grenade, ail, coriandre Chicken liver flambéed with lemon, pomegranate molasses, garlic, coriander
11 Jawaneh	Ailes de poulet marinées au citron et à l'ail, poêlées Marinated chicken wings, lemon, garlic
11 Batata Harra	Pommes de terre sautées à l'ail et à la coriandre Sautéed potatoes, garlic, coriander
11 Soupe Maison	Soupe du jour Soup of the day

MEZZÉS CHAUDS | HOT MEZZE

11 Falafel	Boulettes de fèves et de pois chiches, coriandre Fava bean and chickpea fritters, coriander
11 Fatayer	Rissoles aux épinards Spinach turnovers
11 Rikakat Fromage	Feuilletés au fromage Cheese pastry rolls
11 Sambousik Fromage	Rissoles au fromage, persil Cheese turnovers, parsley
11 Sambousik Lahmé	Rissoles à la viande, pignons Meat turnovers, pine nuts
11 Safiha	Rissoles à la viande, tomate, oignon, pignons Meat turnovers, tomato, onion, pine nuts
11 Kebbé Boulette	Boulettes de viande farcies, blé concassé, pignons Stuffed meat dumplings, crushed wheat, pine nuts
11 Halloum Grillé	Fromage de brebis, vache et chèvre grillé Grilled sheep, cow and goat milk cheese
11 Kellage	Pain libanais grillé, fromage halloumi, tomate, menthe Grilled Lebanese bread, halloumi cheese, tomato, mint
12 Arayess	Pain libanais grillé, viande de bœuf hachée, pignons Grilled Lebanese bread, minced beef, pine nuts
12 Kebbé Samak	Boulettes de poisson farcies, blé concassé Stuffed fish dumplings, crushed wheat
18 Crevettes Batroun	Crevettes, coriandre, ail Prawns, coriander, garlic
9 Frites Maison ou Riz Blanc	

TARTARE | NAYÉ

58
Plateau Nayé

Assortiment de tartares : habra, kebbé, kafta, fraké
Tartare assortment: habra, kebbé, kafta, fraké

16
Kebbé Nayé

Tartare de viande de bœuf pilée, boulgour
Hand-pounded raw beef, bulgur wheat

16
Kafta Nayé

Tartare de viande de bœuf pilée, persil, oignon
Hand-pounded raw beef, parsley, onion

16
Fraké

Tartare de viande de bœuf pilée, boulgour, piment, épices, pignons
Hand-pounded raw beef, bulgur, chili, spices, pine nuts

16
Habra Nayé

Tartare de viande de bœuf pilée
Hand-pounded raw beef

GRILLADES | GRILLS

Toutes nos grillades sont accompagnées d'une salade orientale, riz blanc ou frites maison All grills served with oriental salad, white rice, or homemade fries

34 Grillade Mixte	Assortiment kafta, lahm méchoui, chich taouk et côtelette d'agneau Kafta, Angus beef skewer, chicken skewer and lamb chop
30 Kafta Rimal	3 brochettes de viande de bœuf hachée et une brochette de légumes grillés 3 minced beef skewers and a grilled vegetable skewer
30 Kafta Khachkhach	3 brochettes de viande de bœuf hachée, persil, tomate, oignon, ail, épices 3 minced beef skewers, parsley, tomato, onion, garlic, spices
28 Kafta Méchoui	3 brochettes de viande de bœuf hachée, persil, oignon 3 minced beef skewers, parsley, onion
32 Lahm Méchoui	3 brochettes de bœuf Angus mariné et grillé 3 marinated grilled Angus beef skewers
32 Côtelettes d'Agneau	4 côtelettes grillées à la fleur de thym 4 lamb chops grilled with thyme blossoms
28 Chich Taouk	3 brochettes de poulet mariné 3 marinated chicken skewers
30 Farrouge Méchoui	Demi poulet désossé, mariné et grillé Half boneless chicken, marinated and grilled
28 Chawarma Lahmé	Émincé de bœuf mariné et rôti à la broche (200 g) Marinated sliced beef, spit-roasted (200 g)

POISSONS & FRUITS DE MER | SEAFOOD

38 Gambas Beyrouthi	Gambas, tomate, oignon, citron, huile d'olive, accompagnées de riz Prawns, tomato, onion, lemon, olive oil, served with rice
38 Gambas Grillées	Gambas parfumées aux herbes, accompagnées de riz Herb-seasoned prawns, served with rice
38 Daurade Grillée	Daurade grillée, sauce tarator (tahini, citron, persil) Grilled sea bream, tarator sauce (tahini, lemon, parsley)
36 Sultan Ibrahim	Rouget frit accompagné de beignet de pain Fried red mullet with bread fritter
36 Mallifa	Merlu frit accompagné de beignet de pain Fried hake with bread fritter

DESSERTS

9 Baklawwa	Douceurs feuilletées à la pistache, noix de cajou ou pignons Layered pastries with pistachio, cashew or pine nuts
11 Knéfé	Semoule grillée sur un lit de fromage fondu, sirop parfumé Grilled semolina on melted cheese, scented syrup
10 Mouhalabie	Flan libanais, pistache, sirop parfumé Lebanese milk pudding, pistachio, scented syrup
11 Maamoul	Gâteau de semoule de blé fourré aux dattes, à la pistache ou aux noix Semolina cake filled with dates, pistachio or walnuts
11 Karabij	Gâteau de semoule de blé fourré à la pistache, crème de natef Semolina cake filled with pistachio, natef cream
11 Mafrouké	Pâte de pistache à la peau de lait (ashta) Pistachio paste with ashta cream
11 Halawit el Jebin	Pâte de fromage, peau de lait, sirop parfumé Sweet cheese pastry, ashta cream, scented syrup
28 Assiette de Fruits Frais	Fruits frais de saison Fresh seasonal fruit platter

GLACE – ICE CREAM

16 Coupe Maison	3 boules maison: Rose, Achta, Pistache 3 homemade ice cream scoops: Rose Achta, Pistachio
7 Glace Libanaise (1 boule)	Parfums Maison: Rose, Achta, Pistache Homemade Flavors: Rose, Achta, Pistachio
7 Glace (1 boule)	Parfums : Chocolat, Fraise, Poire et Caffé Flavors: Chocolate, Strawberry, Pear and Coffee
12 Dame Blanche	3 boules vanille, sirop de chocolat, chantilly 3 scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
12 Chocolat Liégeois	3 boules chocolat, sirop de chocolat, chantilly 3 scoops of chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream
12 Café Liégeois	3 boules café, sirop de café, chantilly 3 scoops of coffee ice cream, coffee syrup, whipped cream
12 Coupe William	3 boules de sorbet à la poire, eau-de-vie de poire 3 scoops of pear sorbet, pear brandy

BOISSONS FRAÎCHES | COLD DRINKS

Jellab	9	Eau Minérale 1l	10
Ayran	7	Eau Minérale 50cl	7
Limonade Maison	9	Perrier 33cl	7
Jus D'orange Pressé	11	Coca · Coca Zero · 7up	7
Jus De Fruits 20cl	7	Bière Almaza 33cl	9
Orangina 25cl	7	Bière Heineken 33cl	9

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Café Libanais	6	Cappuccino	8
Café Blanc Fleur D'oranger	6	Café Crème	8
Thé Menthe Fraîche	11	Café Décaféiné	5
Thé Infusion	9		

APÉRITIFS | APERITIFS

Arack	9	Martini Blanc	12
Double Arack	16	Martini Rouge	12
Kir	11	Porto	12
Kir Royal	16	Americano	9
Coupe De Champagne	16	Pastis 51 · Ricard	11
Aperol Spritz	16	Campari	9

ARACK

Demi 35 cl ou Bouteille 70 cl

Ksara	58 - 119	Brun - Kefraya	68 - 120
-------	----------	----------------	----------

CHAMPAGNE

Moët & Chandon	140	Ruinart Blanc De Blancs	260
Veuve Clicquot	140	Dom Pérignon Brut	360
Ruinart Brut	160	Dom Pérignon Rosé	490
Ruinart Rosé	260	Cristal Louis Roederer	490

VINS LIBANAIS | LEBANESE WINES

ROUGE 75CL

IXSIR

Ixsir Altitude	38
Grande Réserve 2011	88
El Ixsir	198

KSARA

Rés. Du Couvent *	38
Château Ksara 2012	130
Château Ksara 2013	115

CHÂTEAU OUMSIYAT

Château Oumsiyat 2009	78
-----------------------	----

KEFRAYA

Ch. Kefraya 2008	230
Ch. Kefraya 2007	240
Comte De M 2007	190
Comte De M 2008	170
Comte De M 2009	160

ROSÉ 75CL

Ksara Rosé Sunset *	38
Kefraya Les Brétèches *	38
Ixsir Altitudes	38

BLANC 75CL

Kefraya Les Brétèches *	38
Ksara Blanc De Blancs *	38
Ixsir Altitudes	38

* Verre (15 cl) : 11

VINS FRANÇAIS | FRENCH WINES

CLASSIQUES 75CL

Pouilly Fumé *	38
Sancerre Blanc *	38
Sancerre Blanc Gde Rés.	97
Cte Lafond Gde Cuvée Blanc	97
Pouilly Fumé Baron De L	148
Tavel Rosé *	37
Sancerre Rosé *	38
Minuty M Rosé	38
Minuty Prestige	48
Campaux	48
Cte Lafond Gde Cuvée Rosé	97
Bordeaux Rouge *	32
Brouilly *	38
Sancerre Rouge *	48
St Emilion Grand Cru	88

GRAND CRUS

Petrus 1992	6000
Ch. Cheval Blanc 1989	2600
Ch. Cheval Blanc 1996	1900
Ch. Mouton-Rothschild 2002	1400
Ch. Margaux 2002	1200
Ch. La Fleur-Pétrus 2007	780
Le Petit Cheval 2000	590
Pavillon Rouge 2005	560
Ch. Lynch Bages 2017	490

* Verre de vin français : 11

SPIRITUEUX | SPIRITS

WHISKY

Blue Label	44
Royal Salute 21 Ans	44
Nikka	28
Yamazaki	28
Chivas Regal 18 Ans	22
Jack Daniel's	18
Black Label	18
Chivas Regal 12 Ans	18
Jb	14

DIGESTIFS

Cognac Hennessy Xo	40
Grand Marnier	16
Cointreau	16
Cognac Camus	16
Armagnac	16
Baileys	16
Get 27	16
Poire	16
Calvados	12

TEQUILA

Don Julio 1942	780
Don Julio 70	22
Silver Patrón	18
Patrón Xo Café	18
San José	14

GIN

Hendrick's	16
Tanqueray Ten	16
Bombay Sapphire	14
Gibson's	12

VODKA

Belvedere	16
Grey Goose	16
Smirnoff	12

RHUM

Zacapa 23 Ans	18
Havana Club 7 Ans	16
Bacardi 8 Ans	12
Havana Club 3 Ans	12