

ASSIETTES | PLATES

Uniquement à midi · Lunch only

26 Assiette Rimal	7 variétés : taboulé, hommos, moutabbal, falafel, rikakat, samboussik lahmé, makanek 7 varieties: tabbouleh, hummus, moutabbal, falafel, rikakat, sambousik, makanek
30 Assiette Grillade Mixte	3 brochettes : kafta, lahm méchoui (bœuf Angus), chich taouk, hommos, taboulé 3 skewers: kafta, marinated Angus beef, chicken, hummus, tabbouleh
28 Assiette Lahm Méchoui	2 brochettes de bœuf Angus mariné grillé, moutabbal 2 marinated grilled Angus beef skewers, moutabbal
26 Assiette Chich Taouk	2 brochettes de poulet mariné, salade orientale 2 marinated chicken skewers, oriental salad
26 Assiette Kafta Grillé	2 brochettes de bœuf haché, persil, oignon, fattouche 2 minced beef skewers, parsley, onion, fattoush
24 Assiette Végétarienne	6 variétés : taboulé, hommos, moutabbal, labné, samboussik fromage, falafel 6 varieties: tabbouleh, hummus, moutabbal, labné, cheese sambousik, falafel
24 Assiette Végane	6 variétés : taboulé, hommos, moutabbal, feuille de vigne, fatayer, falafel 6 varieties: tabbouleh, hummus, moutabbal, vine leaves, fatayer, falafel

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

Sélection du chef · Chef's 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 chiche, crème de sésame, citron
Chickpea purée, sesame cream, lemon

18
Hommos Malghoum

Purée de pois chiche, crème de sésame, pois chiche, oignon, piment vert, citron, cumin
Chickpea purée, sesame cream, whole chickpeas, onion, green chili, lemon, cumin

10
Moutabbal Batenjen

Caviar d'aubergine, crème de sésame, citron
Eggplant caviar, sesame cream, lemon

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
Taboulé

Tomate, persil, menthe, oignon, citron, huile d'olive
Tomato, parsley, mint, onion, lemon, olive oil

11
Fattouche

Crudités fraîches, tomate, oignon, menthe, pain grillé, mélasse de grenade, huile d'olive
Fresh vegetables, tomato, onion, mint, toasted bread, pomegranate molasses, olive oil

MEZZÉS FROIDS | COLD MEZZE

11
Labné

Fromage blanc libanais
Lebanese fresh white cheese

10
Hindbé

Chicorée, oignon caramélisé, pignons, citron, huile d'olive
Chicory, caramelized onion, pine nuts, lemon, olive oil

10
Warak Ennab

Feuilles de vigne farcies, riz, tomate, persil, citron, huile d'olive
Stuffed vine leaves, rice, tomato, parsley, lemon, olive oil

10
Samké Harra

Ratatouille de légumes : poivron rouge, tomate, ail, oignon, piment vert, coriandre
Vegetable ratatouille: red pepper, tomato, garlic, onion, green chili, coriander

12
Bastorma

Fines tranches de viande de bœuf épicée et séchée
Thin slices of spiced dried beef

MEZZÉS CHAUDS | HOT MEZZE

14	Hommos Lahmé	Purée de pois chiche, viande poêlée Chickpea purée, pan-seared meat
11	Makanek Lahmé	Saucisses libanaises parfumées à la coriandre, flambées au citron Lebanese sausages, coriander, flambéed with lemon
11	Sojok	Petites saucisses pimentées, flambées au citron, tomate grillée Small spiced sausages, flambéed with lemon, grilled tomato
28	Ras Asfour	Viande de veau poêlée, flambée au citron Pan-seared veal, 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	Batata Harra	Pomme de terre sautée à l'ail et à la coriandre Sautéed potatoes, garlic, coriander
26	Batrakh	Boutargue, ail, huile d'olive Bottarga, garlic, olive oil
12	Kebbé Samak	Boulettes de poisson farcies, blé concassé, oignon, pignons, épices Stuffed fish dumplings, crushed wheat, onion, pine nuts, spices
18	Crevettes Batroun	Crevettes, coriandre, ail Shrimp, coriander, garlic

MEZZÉS CHAUDS | HOT MEZZE

1 1 Falafel	Boulettes de fève, pois chiche, coriandre Fava bean and chickpea fritters, coriander
1 1 Fatayer	Rissoles aux épinards Spinach turnovers
1 1 Rikakat Jebné	Feuilletés au fromage Cheese pastry rolls
1 1 Rikakat Méchoui	Feuilletés au fromage grillés Grilled cheese pastry rolls
1 1 Sambousik Jebné	Rissoles au fromage, persil Cheese turnovers, parsley
1 1 Sambousik Lahmé	Rissoles à la viande, pignons Meat turnovers, pine nuts
1 1 Kebbé Boulette	Boulettes de viande farcies, blé concassé, pignons Stuffed meat dumplings, crushed wheat, pine nuts
1 2 Arayess Kafta	Pain libanais grillé, viande de bœuf hachée, pignons Grilled Lebanese bread, minced beef, pine nuts
9 Frites Maison	Frites maison Homemade fries

GALETTES | FLATBREADS

14
Mankouché Zaatar

Galette au thym
Thyme flatbread

14
Mankouché Jebné

Galette au fromage
Cheese flatbread

14
Lahm bi Ajine

Galette à la viande
Meat flatbread

FATTEH

19
Fatteh Hommos

Hommos, yaourt, pain grillé, pignons
Hummus, yogurt, toasted bread, pine nuts

22
Fatteh Batenjen

Aubergine, yaourt, hommos, pain grillé, pignons
Eggplant, yogurt, hummus, toasted bread, pine nuts

24
Fatteh Kraydis

Crevettes, yaourt, hommos, pain grillé, pignons
Shrimp, yogurt, hummus, toasted bread, pine nuts

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
Pounded beef tartare, bulgur wheat

16
Kafta Nayé

Tartare de viande de bœuf pilée, persil, oignon
Pounded beef tartare, parsley, onion

16
Fraké

Tartare de viande de bœuf pilée, boulgour, piment, épices, pignons
Pounded beef tartare, bulgur, chili, spices, pine nuts

16
Habra Nayé

Tartare de viande de bœuf pilée
Pounded beef tartare

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 de 3 brochettes : kafta, lahm méchoui (bœuf Angus), chich taouk et une côtelette d'agneau 3 skewers: kafta, marinated Angus beef, chicken and a lamb chop
30 Kafta Khachkhach	3 brochettes de bœuf haché, 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 Coquelet Méchoui	Coquelet désossé, mariné et grillé Boneless cockerel, 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 parfumée aux herbes, tomate, oignon,
accompagnée de riz
Herb-seasoned prawns, tomato, onion, served with rice

38
Daurade Grillée

Daurade grillée, salade orientale
Grilled sea bream, oriental salad

36
Sultan Ibrahim

Rouget frit accompagné de beignets de pain
Fried red mullet with bread fritters

DESSERTS

9 Baklawwa	Douceurs feuilletées à la pistache, à la noix de cajou ou aux 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 Mouhalabié	Flan libanais, pistache, sirop parfumé Lebanese milk pudding, pistachio, scented syrup
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 Pistachio paste with milk skin
11 Halawit el Jebin	Pâte de fromage, peau de lait, sirop parfumé Cheese pastry, milk skin, scented syrup
28 Assiette de Fruits Frais	2 personnes For 2 persons
7 Glace Maison	1 boule 1 scoop

BOISSONS FRAÎCHES | COLD DRINKS

Jellab	12	Eau Minérale 50cl	8
Limonade Maison	12	Perrier 33cl	8
Jus D'orange Pressé	12	Bière Libanaise 33cl	11
Jus De Fruits 25cl	8	Bière Heineken 33cl	11
Orangina 25cl	8	Draft Beer 25cl	8
Coca · Coca Zéro · 7up	8	Draft Beer 50cl	12

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Café Libanais	6	Cappuccino	9
Café Blanc Fleur D'oranger	6	Café Crème	8
Thé Menthe Fraîche	12	Chocolat Chaud	12
Thé · Infusion	9	Café · Décaféiné	5

APÉRITIFS | APERITIFS

Arack Verre	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

Ksarak	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		

VINS LIBANAIS | LEBANESE WINES

ROUGE 75CL

IXSIR

Ixsir Altitudes *	38
Grande Réserve 2009	88
El Ixsir	198

KSARA

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

ST THOMAS

St Thomas *	36
Les Gourmets	58

KEFRAYA

Les Brétèches *	38
Château Kefraya 2008	230
Château Kefraya 2007	210
Comte De M 2007	190
Comte De M 2008	170
Comte De M 2009	160

ROSÉ 75CL

Ixsir Altitudes *	38
Ksara Rosé Sunset *	38
St Thomas *	38
Kefraya *	38

BLANC 75CL

Kefraya Les Brétèches *	38
Ksara Blanc De Blancs *	38
Ixsir Grande Réserve	78

* Verre 18 cl : 11 EUR

VINS FRANÇAIS | FRENCH WINES

Nos vins français sont tous AOC
All our French wines are AOC

CLASSIQUES 75CL

Pouilly Fumé Baron De L	148
Cte Lafond Gde Cuvée Rosé	110
Cte Lafond Gde Cuvée Blanc	110
St Émilion Grand Cru	78
Caritatis Rouge	69
Caritatis Blanc	69
Côte De Provence *	46
Minuty Prestige	48
Minuty M Rosé	38
Bordeaux Rouge *	32
Brouilly *	38
Pouilly Fumé *	38

GRANDS 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 (18 cl) : 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

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