



La carte

Mets froids

HOUMOUS 7.5€

purée de pois chiches, de citron vert et d'ail au tahiné

MOUTABAL 7.5€

purée de caviar d'aubergines fumées, de citron vert et d'ail au tahiné

BABA GANOUSH 7.5€

salade d'aubergines grillées, de poivrons rouges et verts, de tomates, d'ail, de citron, de persil et de mélasse de grenade

MAMA GANOUSH 7.5€

purée de betteraves, d'ail et de tahiné

MOUSSAKA 7.5€

ratatouille d'aubergines, de poivrons et d'ail, le tout à la sauce tomate

SALADE D'AUBERGINES 7.5€

dés d'aubergines grillées accompagnés d'ail et de mélasse de grenade

FATEH 8.5€

un lit d'aubergines grillées à la mélasse de grenade couchées sous du pain frit et le tout est généreusement couvert d'une sauce à base de yaourt, de tahiné et d'amandes grillées

WARAK ARISH 7.5€

feuilles de vignes farcies au riz

POELÉE D'ÉPINARDS 7.5€

poêlée d'épinards cuits à l'huile avec de l'oignon et du citron, le tout est épicé au sumac

POULET TARATOR 8.5€

blanc de poulet effilé au tahiné

LABNEH 7.5€

fromage frais fait maison saupoudré de menthe sèche et de zaatar

FATOUSH 7.5€

salade composée épicée au sumac dressée avec du pain oriental frit

TABOULÉ 7.5€

salade composée à base de persil plat et de boulgour

SALADE DE FÈVES 7.5€

salade composée à base de fèves brunes des marrais

Chawarma 8.5€

Non compris dans les formules

CHAWARMA POULET

sandwich au poulet mariné avec des crudités et de la crème à l'ail

CHAWARMA KEFTA

sandwich au kefta avec des tomates grillées et du persil

CHAWARMA FALAFEL

sandwich de falafel avec des légumes grillés et du tahiné

Grillades 15€

servies avec des légumes grillés

**2 BROCHETTES D'AGNEAU / 2 BROCHETTES DE POULET MARINÉ /
2 BROCHETTES DE KEFTA / 4 GAMBAS GRILLÉES**

Extras / sides 5€

RIZ BLANC avec des vermicelles / **MJADARA** riz avec des lentilles dressé avec des oignons frits

Mets chauds

ZAHRA 8€

choux-fleurs frits saupoudrés de cumin et de tahiné

RAS ASFOUR 9€

dés d'agneau sautés à la poêle avec des pignons de pin, dressés à la sauce maison, le tout est servi sur un tapis de houmous

KEBEH 8€

croquettes de blé concassé farcies à la viande hachée de boeuf et aux pignons de pin

HALLOUMI 8.5€

fromage de brebis frit servi sur un tapis de légumes grillés

FETA GRILLÉE 8.5€

fromage feta grillé servi sur un tapis de légumes grillés

BOURAK 8€

feuilletés frits au fromage feta

FATAYÈR 8€

trois chaussons traditionnels ; épinards, fromage, viande hachée de boeuf

GALAYET BANDORA 9€

tomates, oignons et dés d'agneaux épicés sautés à la poêle

FETERE 8€

champignons à l'ail cuits au beurre

MAKANEK 9€

petites saucisses à base de viande hachée de boeuf et d'agneau marinées aux épices, sautées à la poêle et servies sur un lit de houmous

MSSAKHAN 9€

roulés de pain grillé farcis aux poulet, oignons et sumac

EJEH 8.5€

gallettes frites à base de choux-fleurs et de persil

FALAFEL 8€

croquettes de pois chiches

BEETINJAAN MACHOUI 8€

aubergines fumées sautées à la sauce maison, dressées au tahiné et à la mélasse de grenade

ARAYESS 8€

pain oriental grillé farci de kefta

MACHOUI VEGGIE 8€

légumes grillés à la sauce maison

BATATA 7,50€

pommes de terre frites, faites maison, épicées, servies avec de la sauce à l'ail

Nos formules

FORMULE MAISON 17.5€

3 mets au choix (froid ou chaud)

FORMULE SOLO 24.5€

2 mets au choix (froid ou chaud)

1 grillades au choix

1 salade fatoush

FORMULE DUO 47.5€

4 mets au choix (froid ou chaud)

2 grillades au choix

1 salade fatoush

Desserts 7€

LAYALI LEBNAN

un dessert frais composé de deux couches à base de semoule de blé parfumé à l'eau de fleur d'oranger et surmonté de crème fouettée. Le tout est garni de pistaches et arrosé de sirop de sucre

HARRISSÈ

gâteau à base de semoule de blé imbibé de sirop de sucre

BAQLAVA (BACLAWA)

dessert constitué de fines feuilles de filo superposées avec des pistaches ou des noix moulus et concassés déposés entre les feuilles qui sont trempées dans du sirop de sucre

Lexique

SUMAC

une épice au goût fruité et acidulé utilisée depuis l'antiquité au Moyen-Orient. C'est un excellent substitut au citron et au vinaigre. Elle est obtenue à partir de baies séchées de couleur rouge brique poussant sur un arbuste (Rhus Coriaria) de la même famille que le pistachier

ZAATAR

mélange fait maison de plusieurs herbes dont le thym, de sumac, de sel et de graines entières de sésames

TAHINÉ

crème de sésame pure mélangée avec de l'eau, du citron et de l'ail

KEFTA

viande hachée d'agneau et de bœuf agrémentée d'oignon et de persil façonnée sous forme de brochettes

Pour toute question relative aux allergènes, s.v.p adressez-vous à notre personnel



Boissons chaudes

- Espresso/café lungo 3.5€
- Machiato/cappuccino 3.7€
- Lait russe 4.5€
- Thé à la menthe fraîche 4.5€
- Café au lait frappé 7€
- Noisette/caramel/chocolat/spéculoos

Softs

- Coca, coca zéro, fanta, sprite 3€
- Ice tea, ice tea pêche 3.5€
- Looza a.c.e, looza pomme 4€
- Schweppes tonic 3.5€
- Limonade maison 6€
- Jus d'orange pressé 6€
- Eau spa 50cl 4.5€
- Plate/ pétillante
- Eau spa 1l 8€
- Plate/pétillante

Apéro

- Pisang orange 7.9€
- Kir 5.5€
- Cassis/violette
- Kir royale 6.5€
- Cassis/violette
- Martini blanc/rouge 6.5€
- Porto blanc/rouge 6.5€

Digestifs

- Arak 7.5€
- Cognac 7.5€
- Limoncello 6€
- Whisky 10 €
- Irish coffee 10 €
- Italian coffee 10 €

Bières

- Vedett extra blond 5.2% 4€
- Vedett extra blanche 4.7% 4€
- Vedett ipa 5,5% 4.5€
- La chouffe 8,0% 5.7€
- Mc chouffe 8,0% 5.7€
- Duvel 8,5% 5€
- Duvel triple hop cashmere 9,5% 6.5€
- Lifemans fruitesse 3,8% 4€
- Carlsberge 0,0% 3.5€

Cocktails

- Mojito 10€**
Classique/ violette/ fraises/ pastèque/ gingembre/ fruit de la passion
- Margarita 10€**
Cointreau, tequila, jus de citron vert
- Pina colada 10€**
Rhum blanc, batida, ananas, sirop de canne
- Tequila sunrise 10€**
Jus d'orange, grenadine, tequila
- Cuba libre 10€**
Rhum brun, citron vert, coca
- Caipirinha 10€ (classique / black / mangue)**
Cachaca, jus de citron vert, sirop de canne
- Disaronno "sour-jar" 10€**
Amaretto, jus de citron vert, sirop de canne
- Apérol spritz 10€**
Apérol, eau pétillant, prosecco, tranche d'orange
- Gin tonic 10€**
Gin, schweppes tonic, tranche de citron et concombre

Milkshakes 6.5€

- Vanille
- Banane
- Fraise
- Chocolat
- Caramel
- Café
- Snickers
- Oréo
- Kinderbueno
- Pour tout autre supplément 1€

Smoothies 7.5€

- Morning magic**
Banane, mangue, ananas, jus d'orange
- Very berry**
Fruit des bois, fraise, menthe, jus d'orange
- Detox**
Concombre, céleri, citron vert, lait d'amande
- Kickstarter**
Pomme, citron vert, menthe fraîche, gingembre, jus d'orange



Carte des vins

Nos bulles

Italie - Treviso

BOTTEGA GOLD PROSECCO SPUMANTE DOC

Bouteille 20 cl: 10€ - Bouteille 75 cl: 50€

Cépage: Glera

La Bottega Gold est un Prosecco DOC obtenu à partir de la vinification de raisins Glera cultivés dans les zones de collines de la province de Trévis. Distingué et raffiné avec ses notes fruitées (en particulier pomme verte, poire, agrumes), florales (fleurs blanches, acacia, glycine et muguet) ainsi que des arômes de sauge et une pointe d'épice. En bouche, les bulles de ce Prosecco expriment sur une belle douceur, tout en harmonie et élégance. Un bijou de Prosecco !

BOTTEGA ROSE GOLD PROSECCO SPUMANTE DOC

Bouteille 20 cl: 10€ - Bouteille 75 cl: 54€

Cépage: Pinot Noir

Intense, élégant, complexe, caractérisé par des notes florales et fruitées, principalement des baies mélangées (des groseilles et des fraises des bois).

Nos rosés

France - Vallée du Rhône

"LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS" - LE CELLIER DES CHARTREUX

Bouteille 75 cl: 25€

Cépage : Grenache

Robe lumineuse rose très pâle aux reflets clairs. Nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes, bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées.

France - Provence

DOMAINE TERRE DE MISTRAL "CUVÉE PAULINE" IGP MÉDITERRANÉE N. ET S. DAVICO

Bouteille 75 cl: 27€

Cépage : Sangiovese (Niellucio)

Finesse et minéralité avec des arômes fruités et beaucoup de fraîcheur. Ce vin IGP Méditerranée composé sur le terroir de la Montagne Sainte-Victoire est un vin aérien, floral, fruité.

Nos blancs

France - Loire

SAUVIGNON DOMAINE LES HAUTES OUCHES - IGP VAL DE LOIRE JEAN-LOUIS LHUMEAU

Bouteille 75 cl: 27€

Cépage : Sauvignon

Cette cuvée issue d'une sélection de parcelles validées est une vague de finesse et de délicatesse. Ce sauvignon minéral est intensément fruité. Il charme par ses arômes subtils de fleurs blanches. Il montre une finale d'agrumes dans un ensemble bien mûr et gras.

France - Languedoc

VIOGNIER ROUQUET'S CELLIER DU PIC

Bouteille 75 cl: 27€

Cépage : Viognier

Du fruit, rien que du fruit ! Nez délicat sur des notes d'acacia, de fruits jaunes et de poivre blanc. Bouche : Bouche aromatique sur les fruits jaunes et fleurs blanches.

CHARDONNAY " LES PEYRAUTINS " - IGP PAYS D'OC - LES PRODUCTEURS RÉUNIS À CÉBAZAN

Bouteille 75 cl: 29.5€

Cépage : Chardonnay

Nez agréable de fruits à chair blanche, de noyaux et de miel. La bouche est vive en attaque avec des arômes de poire et de pêche blanche, elle est volumineuse en finale. Très typé Chardonnay avec un léger passage en barrique.

Nos rouges

France - Bordeaux

CHÂTEAU PENIN BORDEAUX SUPÉRIEUR " TRADITION " - P. CARTEYRON

Bouteille 37.5 cl: 15€ - Bouteille 75 cl: 30€

Cépages : Merlot, Cabernet Franc

Comment résister à ce fruité omniprésent aux arômes de cerise, de fraise et de framboise qui inonde une bouche souple et suave aux tanins ronds et fins ? Cette cuvée Tradition du Château PENIN est un bordeaux supérieur très consensuel.

France - Vallée du Rhône

" MADEMOISELLE GARANCE " DOMAINE LA BASTIDE ST VINCENT VIN DE PAYS DU VAUCLUSE G.DANIEL

Bouteille 75 cl: 27€

Cépages : marselan, caladoc, carignan, grenache et syrah

Garance, la fille du vigneron, prête son nom à cette cuvée. Au nez, les petits fruits rouges se mêlent aux senteurs des sous-bois ; en bouche, le vin se montre souple, rond et très fruité. Une petite gourmandise à goûter sans chichi !

France - Languedoc

PINOT NOIR " LONGUE ROUTE " - LES PRODUCTEURS RÉUNIS À CÉBAZAN

Bouteille 75 cl: 27€

Cépage : Pinot Noir

Magnifiques arômes de cerises noires et d'épices. La bouche est ample et équilibrée. Vin frais, léger et ensoleillé. À boire légèrement frais. Une petite gourmandise à goûter sans chichi !

France - Languedoc

CARIGNAN VIEILLES VIGNES " ROQUETERRE " - LES PRODUCTEURS RÉUNIS À CÉBAZAN

Bouteille 75 cl: 25€

Cépage : Carignan

Sa robe violette et le nez vous transporte en pleine garrigue. Des fruits noirs mûrs, des tanins soyeux et une concentration intense témoignent d'un contrôle rigoureux et constant

LES VINS DE LA PATRONNE

Le verre: 4.50€

Le 25cl: 7.00€

Le 50cl: 12.00€

France - Vallée du Rhône

Le cellier des chartreux / vin de pays du gard

Entre Provence et Languedoc, le Cellier des Chartreux vous fait découvrir des vins issus de la sélection de différents cépages cultivés avec passion. Vous découvrirez des vins de couleur agréable, mêlant à la fois de fines nuances et une belle concentration aromatique.

BLANC

Cépages : Clairette, Grenache, Roussanne, Marsanne, Bourboulence

Vin blanc jaune pâle. Au nez, des arômes floraux et de fruits frais sont à noter. Bouche fruitée et élégante avec un bel équilibre et une finale souple ainsi qu'une persistance aromatique remarquable.

ROSÉ

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah

Vin rosé, frais et fruité. Au nez, des notes de cassis, framboises, fraises. Bouche fruitée et friande marquée par les petits fruits rouges.

ROUGE

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

Vin rouge avec de beaux reflets cerise. Nez agréable, avec des notes de fruits rouges. Bon équilibre en bouche avec une note épicée en finale..