

# CARTE DU DÉJEUNER



Du mardi  
au vendredi

## 01 TAOUK 15€

Les célèbres brochettes de poulet mariné, tendres et juteuses, accompagnées de pommes de terre à l'ail et à la coriandre « batata harra » et d'un onctueux houmous.

## 02 KEBBÉ BLABAN 17€

Boulettes de bœuf et boulghour, farcies d'oignons caramélisés, agneau haché et pignons de pin, dans un yaourt cuisiné à l'ail et à la coriandre, riz aux vermicelles. Un des plats fétiches des maisons libanaises.

## 03 SAYYEDIYÉ 19€

Un filet de saint-pierre, un riz et une sauce au cumin et carvi, échalotes croustillantes et pignons de pin de Méditerranée. C'est le plat de retour de pêche.

## 04 FATTÉ 15€

Nos légumes du moment, nappés de yaourt au tahini et agrémentés de pain croustillant, un classique de notre cuisine végétarienne.

## 05 MÉZA 19€

L'assortiment de 6 mezzes parmi nos spécialités. À déguster seul en plat ou à partager en entrée.

### POUR COMMENCER + 5€

#### Houmous du moment

Toujours aussi bon, même s'il change souvent.

#### Labné

L'incroyable fromage frais, des olives du Liban et du zaatar.

#### Soupe

Lorsqu'il fait un peu froid, notre chef vous prépare une petite soupe réconfortante.

### EN DOUCEUR

#### Haytaliyé

+ 4€

Le plus connu et le plus aimé des desserts libanais : notre flan de lait, fleur d'oranger et pistache.

#### L'inspiration du moment

+ 5€

Souvent autour d'un fruit de saison, notre chef imagine une petite douceur.

### POUR BOIRE + 5€

#### Limonada

Notre citronnade maison à la fleur d'oranger.

#### Nbid

Un verre de vin du Liban, à prix très doux.

#### Bira

Bière du Liban, avec ou sans alcool, dans un verre ou à la bouteille comme les Libanais.

### UN PETIT CAFÉ + 3€

Chez nous, c'est espresso ou café libanais (si vous avez du temps), ou encore café blanc ou émeraude (laissez-nous vous raconter).