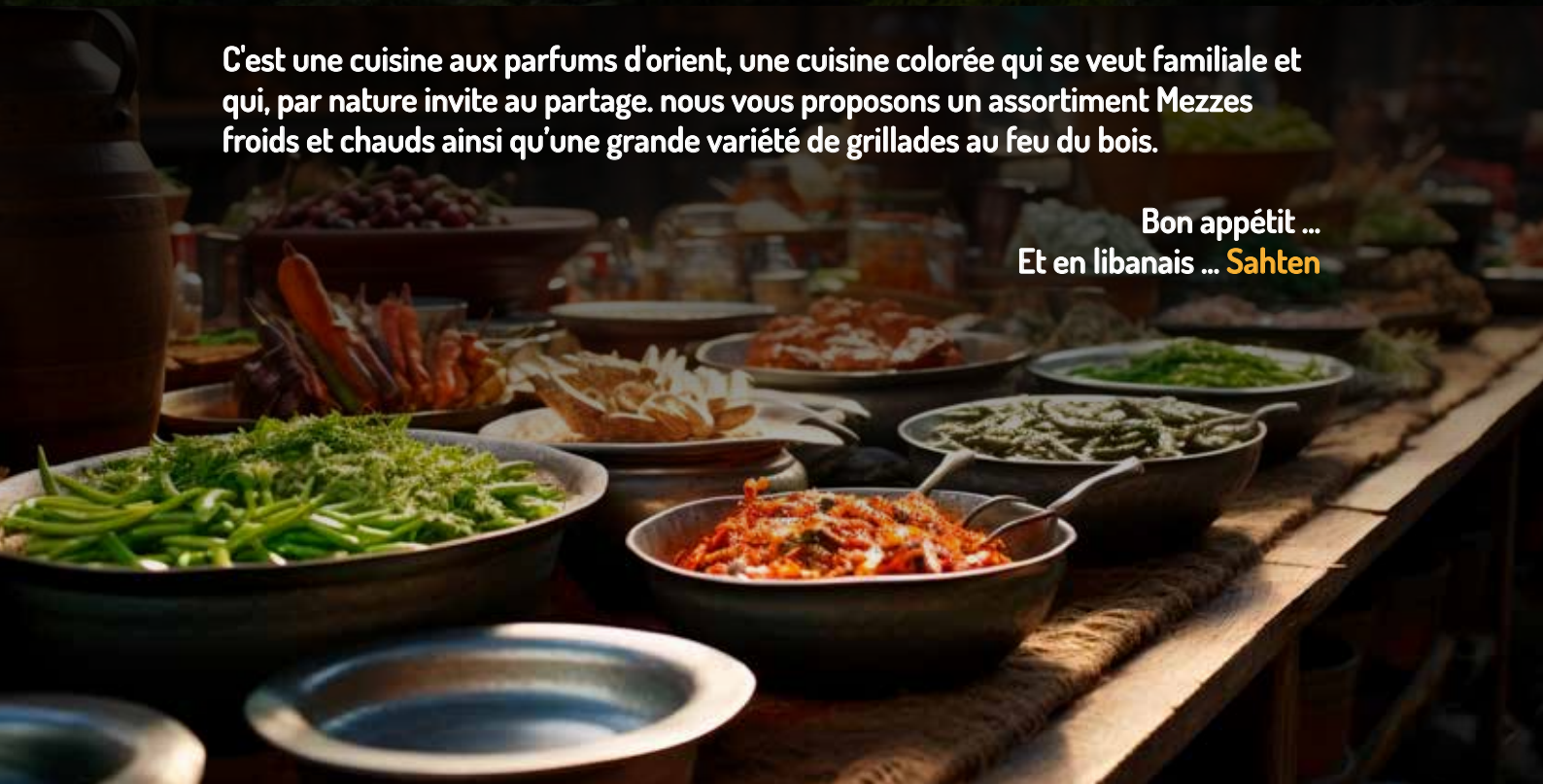


Phénicie

La cuisine libanaise est très variée. Elle a traversé les continents et s'est répandue au fil du temps dans nos habitudes culinaires : hummus, falafel, baklava, kafta, mezze,....

Bon appétit ...
Et en libanais ... **Sahten**



BOISSONS & APÉRITIFS

Apéritifs

Apéritif Maison (anisé)	9.00
Campari nature	6.00
Campari Orange	7.00
Cynar	6.50
Martini blanc / rouge	6.50
Pineau des Charentes	6.00
Porto	7.00
Picon vin blanc	8.00
Kir vin blanc	8.50
Kir royal	9.00
Spritz	9.00
Dark Rum Coca	8.50
Gin Tonic	8.50
Gin Tonic rosé	8.50
Vodka sprite	7.50
Disaronno Sprite	7.50
Mojito / Rhum	8.50
Mojito sirop de fraise (Alcohol free)	7.00
Arak de Kefrya (anisé)	7.00
Arak Vodka	8.00
Arak Amaretto	8.00
Arak Mentholé	8.00
Arak de Kefrya	70 cl 70.00

Bulles

Cava Monasteriolo bout : 28.00

Bières

Jupiler - 25 cl	3.00
Kriek - 25 cl	4.00
Carlsberg - 25 cl	4.00
Trolls - 25 cl	4.00
Duvel - 25 cl	5.00
Saint-Feuillien - 33 cl	5.00
Almaza (bière libanaise)	5.00

Softs

Chaudfontaine (plate ou pétillante)	
- le demi	4.50
- le litre	8.00
Coca-Cola	3.00
Coca-Cola Zero	3.00
Fanta Lemon	3.00
Fanta Orange	3.00
Sprite	3.00
Tonic	3.00
Fuze tea (pétillant , pêche, mangue)	3.00
Minute Maid (Orange, Ananas, Pomme cerise, ACE)	3.00

MENUS

MENU DÉGUSTATION

- POUR 2 PERSONNES

Entrée

5 Mezza froides

Houmous , moutabel, Ichi, Salade
& un choix du chef

4 Mezza chaudes

Kebbe, Rakakat, sambousik djej, fatayer bi sabanegh

Grillades (pour 2)

4 assortiments de brochettes

(Tawouk, kefta, lahme mechwi, ailes de poulet)
accompagnement : riz et blé pilaf

Dessert du jour

38.⁰⁰/PERS

MENU LE PÊCHEUR

- POUR 2 PERSONNES

Entrée

3 Mezza froides

Fatouche, houmous , moutabel,

4 Mezza chaudes

fatayer, falafel, sambousik de la mer, battata harra

Assortiment du Pêcheur

Mix de fritures

(filet de poisson, fruits de mer et crustacés)
Sauce sésame & sauce piquante chaude
Accompagnement : Riz et frites

Dessert du jour

42/PERS

MENU DÉGUSTATION EXTRA

- POUR 4 PERSONNES

Entrée

6 Mezza froides

Tabouleh, Ichi, moutabel, warakinab,
moussaka & un choix du chef

5 Mezza chaudes

Houmous blahmé, Arayes, falafel, kebbé, Rakakat

Grillades (pour 4)

12 assortiments de brochettes

Tawouk, kefta, castaleta, ailes de poulet, makanak, sojak
accompagnement : riz et blé pilaf

Dessert du jour

48.⁰⁰/PERS

MENU *kids*

Au choix :

Brochette de Kefta
Tawouk I poulet grillé
2 pièces de crispy
Filet de poisson pané.

avec frites et salade

+ *une glace*

15.⁰⁰/PERS

FORMULES

Formule Phénicie

26.⁰⁰

Houmous, moutabel, ichi, salade,

2 brochettes ; 1 kefta et 1 poulet

Formule Cèdre



26.⁰⁰

Houmous , moutabel, ichi, salade,
sambousik djej , sambousik, lahmé, falafel,

1 brochette au choix ; kefta ou poulet

Formule végé



24.⁰⁰

Houmous, moutabel, ichi, salade,
makali, warakinab bi zait, falafel, fatayer
+ choix du chef

Vous êtes sujets à des allergies ou intolérances ? Faites-le nous savoir !

MEZZE FROID



Houmous Purée de pois chiches avec crème de sésame, citron	8.00
Moutabel Ecrasé d'aubergine avec crème de sésame, citron	8.00
Tabouleh Salade typique libanaise à base de persil, oignons, épices, citron et huile d'olive	8.50
Fattouch Salade typique libanaise servie avec du pain croustillant	8.00
Labneh (LabnehBiToum) Fromage blanc frais à la menthe fraîche et ail	8.00
Moussaka Aubergine, pois chiches, oignons, tomates	10.00
Warakinab bi zait Feuilles de vignes farcies aux légumes	7,50
Ichi Salade de blé, poivrons, tomates	8.00

Vous êtes sujets à des allergies ou intolérances ? Faites-le nous savoir !

MEZZE CHAUD

- En plat principal : Minimum 3 par pers -

Houmous Blahmé Houmous, agneau poêlé et pignons	12.00
Sojok Petites saucisses libanaises piquantes poêlées et assaisonnées	10.00
Makanek Saucisses libanaises sautées au citron	10.00
Sawda Foies de volaille sautés	9.00
Ras asfour Morceaux d'agneau poêlés, épices du chef, oignon et basilic	12.00
Samki harra Filet de poisson* cuit au four, crème de sésame et pignons de pain	12.00
Jawaneh Ailes de poulet frit sautées à la coriandre, citron et ail	8.00
Falafel Palets de purée de pois chiches, coriandre	8.00
Arayes Pain libanais grillé, fourré à la viande hachée, oignons, tomates et noix	11.00
Halloumi frit Fromage de brebis frit accompagné de tomate, salade et concombre	11.00
Kellaji Pain farci au fromage de brebis et cuit au feu du bois	11.00
Battata Bi kosbara pomme de terre sauté la coriandre légèrement épicés	7.50
Kebbe - 4 pièces Boulettes farcies à la viande hachée, oignons et pignons	10.00
Rakakat - 4 pièces Feuilles de brick farcies au fromage de brebis	8.00
Sambousik djej - 4 pièces Chaussons farcis au poulet	8.00
Sambousik lahmé - 4 pièces Chaussons farcis à la viande hachée	8.50
Fatayer sabanegh - 4 pièces Chaussons farcis aux épinards	8.00
Makali Aubergines et choux-fleurs frits	8.00
Foul moudamas Fèves & pois chiche, ail, citron et huile d'olive	9.00
Dynamite Shrimp Crevettes croustillantes enrobées, sauce épicée et crémeuse.	16.00
Scampis flambés à l'Arak	13.00
Scampis sautés à la crème de sésame	12.00

(* selon arrivage)

Vous êtes sujets à des allergies ou intolérances ? Faites-le nous savoir !

GRILLADES ET POISSON

VIANDE

Chich tawouk 2 brochettes de poulet mariné	18.00
Lahme mechwi 2 brochettes d'agneau grillé	20.00
Kefta mechwi 2 brochettes de viande hachée et persil	18.00
Mixed Grill Trio de brochettes (kefta, poulet et agneau)	22.00
Castaletta Côtelettes d'agneau grillées	26.00
Kabseh poulet tendre mijoté dans une sauce parfumée aux épices acc : riz moelleux et salade fraîche	26.00

Ces plats sont accompagnés d'une sauce Phénicie et de salade.

POISSON

Harra bayroutieh Filet de poisson* servi avec riz, tomates, coriandre, ail, oignons. (* selon arrivage)	26.00
--	-------

Nos suppléments :

Riz, blé ou frites	5.00
Sauce à l'ail maison	2.00

Vous êtes sujets à des allergies ou intolérances ? Faites-le nous savoir !

DESSERTS ET BOISSONS CHAUDES

Dessert libanais du jour

6.00

Assortiment de baklawa libanais

8.00

Boissons chaudes

Café

3.00

Capuccino

3.50

Thé à la menthe fraîche

4.00

Café gourmand (3 baklawa)

10.00

Thé gourmand (3 baklawa)

10.00

Irish coffee

10.00

Digestifs

Calvados

6.00

Bacardi

6.00

Cointreau

6.00

Amaretto

6.00

Limoncello

6.00

Grappa

6.00

Sambucca

6.00

Whisky - Jack Daniel's

7.00

Baileys

6.00

Armagnac

7.00

SELECTION DE VINS / WINE SELECTION

Français blanc

Marlys - Pays d'Oc | CHARDONNAY / Vin solaire, fruité, généreux.

75 cl | 26.00

Français rouge

Pinot Noir d'Alsace - AOP Faugères / servi frais

75 cl | 30.00

Charpenté avec saveurs complexes de cerises et de cassis

Château Laurens - le Haut / AOP Faugères | Bio

75 cl | 30.00

SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE.

Élevé en biodynamie. Nez aux arômes complexes de fruits rouges

Château Cone -Taillasson / Bordeaux - Côtes de Blaye

75 cl | 32.00

MERLOT, CABERNET-SAUVIGNON.

Robe rouge intense, maturation une année en fûts de chêne français.

Château Roquegrave | CABERNET, MERLOT.

75 cl | 35.00

Cru Bourgeois Medoc

Arôme de cassis, framboise et petite pointe de poivre qui donne une belle mâche en bouche et une belle longueur finale.

Combe de la Roche / Gigondas - Côte du Rhône

75 cl | 50.00

MOURVÈDRE, SYRAH, GRENACHE.

Vin puissant à l'envoûtante robe sombre, présente un superbe équilibre entre acidité et tanins.

Vin maison

Rouge - Blanc - Rosé

le verre : 5.00 | le demi : 18.00

SELECTION DE VINS / WINE SELECTION

Blanc libanais

Gourmet Clos St-Thomas | SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY.

50 cl | 16.00 - 75 cl | 26.00

Ce vin a une bonne attaque vive et fraîche.

Bretèches Kefraya

le verre | 6.00 - 75 cl | 28.00

Ce vin blanc frais marqué par le muscat à petits grains.

Rosé libanais

Gris de Gris Ksara | GRENACHE GRIS, CARIGNAN.

le verre | 6.00 - 75 cl | 28.00

Un nez de fleur de vigne, de pivoine et une touche de jasmin

Rouge libanais

Réserve de couvent Ksara | SYRAH, CAB-FRANCE, CAB SAUVIGNON

50 cl | 16.00

Ce vin à la robe foncée, allie finesse et vanille.

75 cl | 26.00

Bretèches Kefraya

le verre | 6.00 - 75 cl | 28.00

Ce vin rouge frais marqué pas le Cinsaut. Un nez délicat de cassis et subtilement épicé.

Couteaux kefraya

75 cl | 33.00

Ce vin est issu d'un assemblage atypique de Syrah et de Marselan.

Emirs Château St-Thomas | CABERNET SAUVIGNON, SYRAH & GRENACHE.

75 cl | 33.00

Robe rubis, arôme de cèdre, fruités et épicées.

Château de Kefraya | SYRAH, CABERNET S., MOURVEDRE & CARIGNAN.

75 cl | 47.00

Sec, corsé, épicé, élevé 2 ans en futs de chêne.

Comte de M | CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, MERLOT.

75 cl | 69.00

Grand cru du château Kefraya. Arôme fruits noirs et bois de Cèdres

Château Musar | CABERNET SAUVIGNON, CINSULT, SYRAH.

75 cl | 79.00

Grand vin de Gaston Hochar

