

MEZZÉ FROIDS

COLD APPETIZERS

Tabbouleh 10€

Salade de persil plat, et blé concassé à l'huile d'olive et citron, tomates-grappes

Parsley salad and wheat flavored with olive oil and lemon, tomatoes

Houmos bio 10€

Mousse de pois chiche à la crème de sésame et au citron

Mashed chick peas with sesam cream and lemon

Fatouche 10€

Salade de crudités à la mélasse de grenade parfumée au thym rouge

Veggie salad with pomegranate and red thyme flavored

Labneh 10€

Crème de yaourt à l'huile d'olive et au thym vert, ail et noix

Yogurt cream with olive oil and green thyme, garlic and walnuts

Moutabal bio 10€

Caviar d'aubergines rôties à la crème de sésame et au citron

Eggplant caviar with sesam cream and lemon flavored

Raheb 10€

Caviar d'aubergines, poivrons, citron et ail

Eggplant caviar, peppers, lemon and garlic

Kebbé Naye (4 pièces / 4 pieces) 10€

Boulettes de boulgour et d'agneau cru, relevées aux oignons et épices Levantines

Raw lamb and bulgur meatballs flavored with onions and Levantine spices

Découverte ALBAHR (Min 2 pers.)

Assortiment mezzés, plateau de grillades, douceurs & fruits libanais

Tasting Menu with mezzes, mix grill, libanese dessert

65€ / pers.

MEZZÉ CHAUDS

HOT APPETIZERS

- Falafel bio (4 pièces / 4 pieces)** 10€
Beignets de fèves et pois chiches aux épices et à la coriandre
Broad bean and chick pea fritters with spices and coriander
- Rakakat (4 pièces / 4 pieces)** 10€
Cigares au fromage de brebis / *Rolls stuffed with sheep's cheese*
- Kebbé viande (4 pièces / 4 pieces)**. 10€
Boulettes de boulgour et viande, relevées aux oignons et épices Levantines
Meatballs with bulgur flavored with onions and Levantine spices
- Batata harra** 10€
Pomme de terre sautées, ail, coriandre, paprika
Fried potatoes, garlic, coriander, paprika
- Samboussik lahmed (4 pièces / 4 pieces)** 10€
Petits chaussons farcis au bœuf bio
Little stuffed crescent shaped patties
- Fatayer** 10€
Petits chaussons aux épinards
Little spinach crescent shaped
- Houmos Bil Lahmeh** 10€
Mousse de pois chiche à la crème de sésame, au citron et à l'onglet de boeuf haché
Mashed chick peas with sesam cream, lemon and beef

PLATS
MAIN COURSE

*Toutes nos assiettes sont accompagnées d'une salade maison,
riz vermicelle ou batata*

Chiche Tawouk 28€

Brochettes de poulet fermier mariné

Marinated chicken skewers

Kafta 28€

Brochettes de bœuf haché, persil, oignons et 7 épices

Beef skewers, parsley, onions, 7 spices

Lokos Bil Fourn 37€

Filet de Loup grillé, thym, romarin

Grilled seabass filet, thyme, rosemary

Riache 37€

Carré d'agneau mariné au zaatar (thym libanais), origan

Rack of lamb marinated with libanese thyme and origano

Arayess 31€

Pain libanais farci au boeuf, tomates, pignons et 4 épices

Libanese bread stuffed with beef, tomatoes, pinions and 4 spices

Mchakal 39€

Mix de viande : kafta /chiche tawouk, riache

Mixed grill : beef, chicken and lamb skewers

— DESSERTS DÉLICES D'ORIENT —

Baklawa9€

Assortiment de pâtisseries libanaises

Selection of lebanese pastries

Katayef bi kushta9€

Crêpes libanaises garnies à la crème de fleur d'oranger, pistache

Lebanese crepe stuffed with orange blossom cream and pistachio

Fawekha Al Mawssem9€

Assiette de fruits frais de saison

Seasonal fruits

Bouza9€

Glaces & Sorbets / *Ice cream & sorbets*

Fraise - Citron - Mangue - Melon / *Strawberry - Lemon - Mango - Blackcurrant*

Prix net en Euro, service inclus Tva 10%
CB minimum 10€ / *Credit card minimum 10€*

Origine des viandes: Halal France
Origin of meat: Halal France

Liste des allergènes disponible sur demande

VINS AU VERRE

GLASS OF WINE

— Vins Rosés / *Rosé Wines* 13cl

Château Beaumel, cuvée Prestige 7€
Côtes de Provence AOP, 2016/2017

Domaine Figuière Première rosé 8€
Côtes de Provence AOP Bio, 2017

— Les Blancs / *White Wines* 13cl

Château Beaumel, cuvée 7€
Côtes de Provence AOP, 2015

Réserve Chablis J. Moreau & Fils 9€
Bourgogne AOC, 2015

— Les Rouges / *Red Wines* 13cl

Château Beaumel, cuvée Prestige 7€
Côtes de Provence AOP, 2015

Château Guitar 2015 8€
Bordeaux AOC Bio, 2015

—— CARTE DES VINS ——
WINES LIST

—— Les Blancs / *White Wines* Bt75cl

Château Beaumel, cuvée 28€
Côtes de Provence AOP, 2015

Réserve Chablis J. Moreau & Fils 38€
Bourgogne AOC, 2015

Sancerre La Vivandière 40€
Loire AOC, 2016

Domaine Bousquet Chardonnay Torrontes 48€
Argentine Bio, 2016

Ixsir Altitude 70€
Liban, 2015

—— Les Rosés / *Rosé Wines* Bt75cl

Château Beaumel, cuvée Prestige 28€
Côtes de Provence AOP, 2016/2017

Domaine des Aspras, Cuvée les 3 frères 32€
Côtes de Provence AOP Bio, 2017

Domaine Figuière Première rosé 50cl 36€
Côtes de Provence AOP Bio, 2017

Domaine Figuière Première rosé 46€
Bourgogne AOC, 2015

Myst de Château Kefraya 70€
Liban, 2015

Domaine Figuière Première rosé Magnum 100€
Côtes de Provence AOP Bio, 2017

———— **CARTE DES VINS** ————
WINES LIST

———— **Les Rouges / Red Wines**

Bt75cl

Château Beaumel, cuvée Prestige 28€
Côtes de Provence AOP, 2015

Saumur Champigny «Les Valengenets» 30€
Loire AOC, 2016

Château Guitar 32€
Bordeaux AOC Bio, 2015

Pinot noir 32€
Loire AOC, 2016

Vieux Truffier Réserve 32€
Côtes du Rhône AOC Bio, 2016

Château de Lussac, cuvée Bellevue..... 38€
Saint Emilion AOC, 2014

Clos Saint Thomas «Les Gourmets»..... 50€
Liban, Békaa, 2015

— LES CHAMPAGNES —

Bt 75cl

Jacquart Brut	49€
Jacquart Rosé	69€
Jacquart Blanc de Blanc	85€
Laurent Perrier Brut	90€
Laurent Perrier Rosé	120€