

Le Cèdre



CUISINE FINE LIBANAISE



Un petit aperçu de notre cuisine



MÉZZÉS

FROIDS 7.0€

Hommos

Purée de pois chiche, tahina, citron & huile d'olive

Moutabbal

Caviar d'aubergine, tahina & citron

Tabboulé

Salade de persil, tomate, boulghour & menthe fraîche

Fattoush

Salade croquante au sumac & pain grillé

Feuilles de vigne

Farcies de riz, tomate & citron

Piments farcis

Fromage féta dans des piments rouges doux

Moussakaa

Aubergine fondante à la tomate & pois chiches

Chanklich

Fromage affiné, herbes & huile d'olive

Labné

Fromage blanc, ail, menthe & zaatar

Loubia

Haricots verts à la tomate & oignon



MÉZZÉS À PARTAGER

Mézzé 2 personnes 45€

7 mezzés variés

Mézzé 3 personnes 63€

10 mezzés variés

Mézzé 4 personnes 80€

12 mezzés variés

Mézzé 5 personnes 95€

14 mezzés variés

Mézzé 6 personnes 106€

16 mezzés variés

CHAUDS 8.4€

Sojok

Mini saucisses épicées de bœuf

Makanek

Mini saucisses citronnées à la mélasse de grenade

Foie de volaille

Sauté à l'ail, coriandre, mélasse de grenade & citron

Ailes Fumées

Ailes de Poulet fumées au paprika

Batata Harra (4.9€)

Pommes de terre à l'ail & coriandre



BEIGNETS SALÉS 7€

servis par 4, possibilité de les mélanger

Sambousek viande

Bœuf, oignons & pignons

Sambousek fromage

Fromage & persil

Sfiha

Tartelette de viande aux épices

Sfiha aubergine

Aubergine, tomate & pois chiche

Falafel

Fèves & pois chiches

Fatayer

Épinards citronnés & oignons

Rikakat

Rouleaux croustillants au fromage

Kébbé

Boulette de viande au blé concassé

ASSIETTES

DÉCOUVERTE

Végé 13.9€
hommos, taboulé, moutabal, fatayer, sfiha aubergine, falafel

Falafel 12.9€
4 pièces falafels, hommos, taboulé, crème de sesame

Le Cèdre 16.4€
hommos, taboulé, moutabal, moussakaa, sojak, makaneq, aile fumée, sambousek viande, sfiha, sfiha aubergine

Foie de volaille 13.4€
Foie de volaille sauté à l'ail, coriandre, citron et mélasse de grenade accompagné de 3 assortiments proposés par le chef

GRILLADES

Chich Taouk 16.4€
Deux brochettes de poulet mariné au citron accompagnées de 3 assortiments proposés par le chef

Kafta 16.4€
Deux brochettes de bœuf, persil, oignon accompagnées de 3 assortiments proposés par le chef

Lahmé 19.4€
Deux brochettes d'agneau mariné accompagnées de 3 assortiments proposés par le chef

Trio de brochettes 22.4€
Une brochette Chich Taouk, une brochette Kafta et une brochette Lahmé accompagnées de 3 assortiments proposés par le chef

CHAWARMAS

Chawarma Poulet 16.4€
Emincé de poulet mariné et rôti à la broche accompagné de 3 assortiments proposés par le chef

Chawarma Bœuf 18.9€
Emincé de bœuf mariné accompagné de 3 assortiments proposés par le chef

Duo de Chawarma 20.9€
Emincé de poulet et bœuf accompagnés de 3 assortiments proposés par le chef

BEYROUTH À PARIS 27€

Seul ou à plusieurs, prix par personne

Mézésés froids et chauds, beignets salés, chich taouk, chawarma coupé... une vraie table beyrouthine



FORMULES SANDWICHES

VARIÉTÉ

SANDWICH

2 BEIGNETS

+

BOISSON

11.4€

ÉQUILIBRÉ

SANDWICH

+

2 MÉZZÉS FROIDS

+

BOISSON

11.9€

DOUCEUR

SANDWICH

+

2 BAKLAWAS
OU
MOUHALABIYE

+

BOISSON

11.9€

BEYROUTH

2 SANDWICH

+

BOISSON

15.9€

Chawarma Poulet

Poulet mariné rôti à la broche, cornichons et sauce à l'ail

Chawarma Boeuf

V viande de boeuf marinée, persil, oignon, tomate, cornichons, tahina, hommos, mélasse de grenade

Chich taouk

Poulet mariné au citron, sauce à l'ail et cornichons

Kafta

Brochette de boeuf haché (persil, oignon), hommos, tomate et cornichon

Foie de volaille

Mariné au citron et à la coriandre, tomate, mélasse de grenade, cornichons et sauce à l'ail

Poulet épicé

Poulet mariné à l'harissa, graine de nigel sauce à l'ail et cornichon

Fahita

Emincé de poulet mariné à la sauce tomate, poivron, champignon, oignon, cornichons

Poulet crispy

Poulet mariné au curry, sauce à l'ail et cornichon

Sojok

Mini saucisses libanaises épicées, sauce à l'ail, tomate et cornichon

Makanek

Mini saucisses libanaises citronnées, sauce à l'ail, tomate, cornichon, mélasse de grenade

Kébbé

Boulettes de boeuf haché et blé concassé, hommos, crème de sésame, persil, oignon, tomate, cornichon

VÉGÉ

Falafel

Boulettes de fèves de pois chiche, tomate, salade, cornichon et crème de sésame, hommos

Labné

Fromage blanc libanais, tomate, menthe, huile d'olive, chips de zaatar

Chanklish

Fromage fêta, thym, tomate et huile d'olive

Moutabal

Caviar d'aubergines, crème de sésame, tomate et huile d'olive

Chef Végétarien

Moutabbal, tabboulé et feuilles de vigne farcies

Makali

Chou-fleur, aubergine, hommos, tomate, salade, citron et ail

Halloumi

Fromage halloumi, zaatar, tomate, menthe et huile d'olive, taboulé, salade



DESSERTS

	Petites pâtisseries libanaises demandez notre sélection du moment	à partir de 1,5€
	L'authentique Knafeh Gâteau réalisé à base de cheveux d'ange, fromage, pistaches et sirop de sucre	8.9€
	Café ou Thé gourmand Café ou thé accompagné de deux petites pâtisseries libanaises	5€
	Mouhalabiyé Flan libanais à base de lait parfumé à la fleur d'oranger, pistaches, sirop de sucre	3.9€

BOISSONS

	Sodas Coca cola, Coca cola zero, Ice tea, Fanta, Oasis, Orangina, Schweppes agrum, Sprite, 7up mojito	2€
	Eaux Plate 50cl, Gazeuse 50cl	2€
	Ayran Lait fermenté salé	2€
	Boisson du moment Demandez notre boisson du moment	3.5€
	Citronnade Jus de citron, fleur d'oranger, menthe	3€
	Thé Le Cèdre Thé maison aromatisé à la menthe, cannelle, thym et fleur d'oranger	2€
	Café Expresso, allongé	2€



Un petit peu d'histoire



C'est en 1998, fraîchement arrivés du Liban, qu'un jeune couple, animé par l'ambition et l'amour de leur culture, décide de tout miser sur un rêve : ouvrir un restaurant au cœur de la rue Mouffetard, dans le 5^e arrondissement de Paris.

Portés par les souvenirs des saveurs de leur enfance, ils font de leur passion un lieu de partage. Ici, chaque plat devient un récit, chaque assiette un hommage à leurs racines. Avec générosité et persévérance, ils s'appliquent à transmettre, du mieux qu'ils le peuvent, l'âme de leur cuisine.

Leur souhait ? Que chacun, en poussant la porte du restaurant, se sente un peu comme au Liban, entre chaleur, authenticité et convivialité. Vingt-quatre ans plus tard, ce sont leurs enfants qui reprennent le flambeau.

Fiers de cet héritage, ils poursuivent l'aventure avec la même flamme, le même cœur, celui d'une histoire de famille, transmise avec amour et cuisinée avec l'âme.

From 1998 to ... forever





6 RUE MOUFFETARD
75005. PARIS

2 RUE ROGER SALENGRO
94270. LE KREMLIN- BICÊTRE



@LECEDRE.PARIS

