

SERVICE TRAITEUR

MÉZZÉS FROIDS

HOMMOS *(sésame)*

Purée de pois chiches, crème de sésame, citron.

HOMMOS ÉPICÉ *(sésame)*

Purée de pois chiches relevée aux épices.

CAVIAR D'AUBERGINE *(sésame, ail, PL)*

Aubergines grillées, crème de sésame, citron.

CAVIAR D'AUBERGINE & BETTERAVE *(sésame, ail, PL)*

Aubergines et betterave mixées, citron, sésame.

MUHAMARA *(noix, G)*

Tapenade de poivrons rouges aux noix.

LABNÉ *(PL)*

Fromage frais, servi avec légumes.

HOMMOS SHAWARMA *(sésame)*

Bœuf Hommos garni de shawarma de bœuf, tomates et oignons.

FATTEH AUBERGINE *(PL)*

Aubergines frites, yaourt à l'ail et à la menthe, pain pita frit.

FATTEH POIS CHICHES *(PL)*

Pois chiches, yaourt à l'ail et à la menthe, pain pita frit.

la mézéterie

Brasserie Libanaise

SALADES

TABOULÉ (G)

Persil, tomates, oignons, menthe, jus de citron, huile d'olive.

FATTOUSH (G)

Laitue, tomates, menthe, concombre, pita frit.

BETTERAVE FETA (PL)

Betterave, feta, sauce Dijon.

SALADE FROMAGE BLANC (PL)

Laitue, oignons rouges, olives, concombre, tomates cerises.

SALADE D'AUBERGINE FUMÉE

Aubergine fumée, tomates, oignons, poivrons, sauce citron.

TABOULÉ DE QUINOA (G)

Quinoa, persil, tomates, oignons, citron, huile d'olive.

MOUSSAKA

Aubergines, oignons et poivrons cuits dans une sauce tomate.

SALADE GRECQUE (PL)

Feta, tomates, concombre, oignons rouges.

SALADE MÂCHE

Orange & Concombre Mâche, orange, concombre, ciboulette.

la mézéterie

Brasserie Libanaise

BOUCHE CHAUDE

SAMBOUSIK (G)

Chaussons farcis à la viande hachée.

SAMBOUSIK FROMAGE (PL, G)

Chaussons farcis aux trois fromages.

FATAYER ÉPINARDS (G)

Chaussons aux épinards, sauce au sumac.

KEBBEH (G)

Boulettes de viande et boulgour.

KEBBEH CUPS (PL)

Couppelles de kebbeh garnies de labné.

KEBBEH CUPS (G)

Couppelles de kebbeh garnies de houmous.

KEBBEH CUPS (G)

Couppelles de kebbeh garnies de cavia d'aubergine.

BROCHETTES DE FALAFEL (sésame)

Tomates, menthe, sauce tahini.

BROCHETTES DE KEFTA (sésame)

Sauce tahini.

KEFTA DE POULET (PL)

Poulet haché aux herbes et gingembre, sauce à l'ail.

FEUILLE AU ZAAATAR (G)

Mélange de thym et grains de sésame.

KUNAFI POULET (G)

Poulet frit enrobé de cheveux d'ange (chicken strips).

CREVETTES KUNAFI (crustacé, G)

Crevettes frites enrobées de cheveux d'ange.

la mézéterie

Brasserie Libanaise

SANDWICHES

BRIOCHE KUNAFI AU POULET (PL, G)

Poulet enrobé de kunafa, sauce à l'ail maison, roquette, cornichons d'oignons.

MINI PITA TAOUK (PL, G)

Poulet taouk, sauce à l'ail.

MINI PITA SHAWARMA (sésame, G)

Viande Shawarma viande, sauce tahini.

MINI PITA CHOU-FLEUR (sésame, G)

Chou-fleur, sauce tahini.

MINI PITA FALAFEL (sésame, G)

Falafel, crudités, sauce tahini.

MINI PITA KEFTA (sésame, G)

Kefta grillée, sauce tahini.

MINI PITA KABAB (PL, G)

Kebab grillé, sauce à l'ail et menthe.

MINI PITA HALLOUMI (PL, G)

Halloumi grillé, crudités.

MINI BEEF BURGERS (sésame, G)

de boeuf grillé.

la mézéterie

Brasserie Libanaise

PLAT PRINCIPAL

RIZ ORIENTAL

Accompagné de poulet et de sa sauce maison.

RIZ ORIENTAL

Accompagné d'agneau mijoté et de sa sauce.

MOGHRABIEH

Au bœuf et au poulet, mijoté aux oignons et aux épices orientales.

SIYADIYÉ TRADITIONNELLE

Riz aux poissons délicatement épicé, garni d'oignons caramélisés et accompagné de sauce tahini.

KABSA VÉGÉTARIENNE

Riz aux épices orientales sublimé par un assortiment de légumes fondants et mijotés.

KABSA À L'AGNEAU

Riz parfumé aux épices orientales, servi avec agneau mijoté.

STEAK DE BOEUF

Accompagné de purée de pommes de terre maison, sauce brune et champignons sautés.

FREEKEH À L'AGNEAU

Blé vert fumé mijoté aux épices orientales et servi avec agneau tendre.

MOULOUKHIYA TRADITIONNELLE

Feuilles de corète mijotées aux épices, accompagnées de poulet fondant et de riz parfumé.

CHICH BARAK ET KEBBEH

Au labneh, servis avec riz parfumé.

la mézéterie

Brasserie Libanaise

LES PIÈCES SUCRÉES

FLAN LIBANAIS *(PL)*

Fleurs d'oranger.

OSSMALIYE ASHTA *(PL, G)*

Cheveux d'ange, crème maison à base de fleurs d'oranger.

SFOUF *(PL, G)*

Génoise libanaise à base de curcuma, anis et sésame.

BISCUITS AUX CHOCOLAT *(sésame, G)*

ATAYEF ASHTA *(PL, G)*

Pancakes libanais fourrés à la crème ashta maison, sirop sucré, pistaches.

SALADE DE FRUITS

Fruits de saison frais, jus nature, parfumée à l'eau de rose.