

Le Mezzé d'Areu

BY ALAN GEAAM



the Strand

AREV
ST. TROPEZ



Froids

Cold

Houmous (SE)	14
<i>Hummus</i>	
Baba ganoush (SE, D)	15
<i>Baba ghanoush</i>	
Labneh, olives Kalamata, chou kale (D)	14
<i>Labneh with Kalamata olives and kale</i>	
Taboulé libanais traditionnel (G)	15
<i>Traditional Lebanese tabbouleh</i>	
Fattouche, pain soufflé croustillant (G)	15
<i>Fattoush salad with crispy puffed bread</i>	
Moussaka végétarienne	15
<i>Vegetarian moussaka</i>	
Feuilles de vigne traditionnelles à l'huile d'olive	15
<i>Traditional vine leaves in olive oil</i>	
Mouhamara, noix (N)	15
et pomme Royal Gala	
<i>Muhammara with walnuts and Royal Gala apple</i>	



Chauds

Hot

Makanek (SE)	18
<i>Makanek (Lebanese sausages)</i>	
Soujouk (SE)	18
<i>Soujouk (spiced sausage)</i>	
Houmous shawarma (D, G)	18
et condiments	
<i>Shawarma hummus with condiments</i>	
Roulé de halloumi, feta (D, G)	18
et fines herbes	
<i>Halloumi roll with feta and fresh herbs</i>	
Chaussons à la feta et (D)	18
aux herbes fraîches	
<i>Feta and Fresh Herb Pastries</i>	
Halloumi grillé, compotée d'oignons (D)	18
rouges au cassis	
<i>Grilled halloumi with blackcurrant red onion compote</i>	
Mini brochettes de chiche tawook (D)	22
condiments	
<i>Mini chicken shish taouk skewers with condiments</i>	
Kebbé traditionnel (G)	20
<i>Traditional kibbeh</i>	
Falafel, sauce tahini (SE)	18
<i>Falafel with tahini sauce</i>	

Signature

Green houmous (SE, P)	16
aux herbes fraîches	
<i>Green hummus with fresh herbs</i>	
Rolls de shawarma de volaille (G, D)	22
<i>Chicken shawarma rolls</i>	
Boulettes de kafta laquées (SE)	20
à la mélasse de grenade	
<i>Kafta meatballs glazed with pomegranate molasses</i>	
Poulpe laqué (MO)	22
à la mélasse de grenade	
<i>Octopus glazed with pomegranate molasses</i>	

Desserts

Osmalié traditionnelle (G, D, N)	18
<i>Traditional Osmalieh</i>	
Glace ashta (D, N)	15
et pistaches torréfiées	
<i>Ashta ice cream with roasted pistachios</i>	
Mouhalabieh, meringue (D, E)	15
et marmelade de citron	
<i>Mouhalabieh with meringue and lemon marmalade</i>	

Boisson

Apéritif

Arak	10
-------------	----

Cocktails

Beyrouth Velvet	28
<i>Gin Mare, Italicus, Sirop d'amande, Fleur d'oranger, Bitter, Espuma miel & fleur d'oranger</i>	
Rose's Garden	28
<i>Gin Mare, Cordial rhubarbe, Eau de rose, Lime, Sumac</i>	
Black Cedar	28
<i>Vodka infusée au Citron, Cynar, Arak, Cocchi Bianco</i>	

Vin

Vin Blanc	12CL	75CL
<i>Liban</i>		
Château Kefraya 2024	17,5	105
Vin Rouge		
<i>Liban</i>		
Château Kefraya 2020	21	125

Café

Café Blanc	10
-------------------	----

C = celery D = dairy E = eggs F = fish G = gluten LU = lupin M = mustard

MO = molluscs N = nuts P = peanuts S = sulphites SE = sesame SH = shellfish SO = soy

Prix en Euros, service et taxes inclus Prices in Euro, service and taxes included