

Les Mezzés sont un assortiment de petits plats variés, froids ou chauds, que vous pouvez partager entre plusieurs convives de la table, que ce soit en entrée ou en plat principal.

Toutes nos portions de mezzés sont accompagnées de pain libanais.

Les Mezzés Froids Fait Maison

BAZINGAN RAHEB	8.-
Aubergine cuite au four, concombre, tomates, grenade, oignons fanes, persil plat.	
MOUTABBAL	8.-
Caviar d'aubergine à la crème de sésame, jus de citron, huile d'olive.	
CHAKCHOUKA	8.-
Ratatouille de poivrons rouges avec tomates concassées.	
SALADE FATTOUCHE	8.-
Salade de crudités fraîches avec pain libanais grillé.	
HOMMOS	8.-
Purée de pois chiches à la crème de sésame, jus de citron, huile d'olive.	
HOMMOS BEL BAKDOUNES	8.-
Purée de pois chiches à la crème de sésame et persil plat.	
LABNÉ	8.-
Yaourt égoutté nature, avec ou sans ail et fines herbes.	
MOUJADARA EN PUREE	8.-
Lentilles brunes en purée, confit d'oignons.	
SBANECH BEL ZEIT	8.-
Epinards en branche à l'ail, jus de citron, huile d'olive, confit d'oignons.	
TABOULÉ	8.-
Salade de persil plat, boulgour fin, oignons, tomates, menthe, jus de citron et huile d'olive.	
LABAN BEL KHYAR	6.-
Yaourt nature, avec ou sans ail et jus de persil et menthe, concombre.	

Mezzés froids : commande minimum par 2kg

CHAKCHOUKA	1 KG	25.-
Ratatouille de poivrons rouges avec tomates concassées.		
HOMMOS	1 KG	30.-
Purée de pois chiches à la crème de sésame, jus de citron, huile d'olive.		
MOUTABBAL	1 KG	35.-
Caviar d'aubergine à la crème de sésame, jus de citron, huile d'olive.		

Les Mezzés Chauds Fait Maison

CHICHE TAOUK		
Brochette de poulet mariné à l'ail et jus de citron, huile d'olive (130 gr)		12.-
LAHEM MECHOUÏ		
Brochette de gigot d'agneau mariné (130 gr)		14.-
KAFTA		
Brochette de bœuf ou agneau haché mélangé avec persil plat et oignons (130 gr)		14.-
FALAFEL (1 pièce)		2.50
Beignet de pois chiches et fèves.		
FATAYER (1 pièce)		2.50
Chausson aux épinards cuit au four.		
KEBBÉ CUIT AU FOUR		
Viande de bœuf haché (rumsteak) mélangé avec boulgour fin et farcie à la viande hachée de bœuf		3.50
SAMBOUSSIK AU THYM (1 pièce)		2.50
Chausson au thym libanais sec, tomates, oignons frais, cuit au four.		
SAMBOUSSIK A LA VIANDE (1 pièce)		2.50
Chausson à la viande de bœuf cuit au four.		