

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

Mezzés froids : commande minimum par 2kg

CHAKCHOUKA Ratatouille de poivrons rouges avec tomates concassées.	1 KG	25.-
HOMMOS Purée de pois chiches à la crème de sésame, jus de citron, huile d'olive.	1 KG	30.-
MOUTABBAL Caviar d'aubergine à la crème de sésame, jus de citron, huile d'olive.	1 KG	35.-
TABOULÉ Salade de persil plat, boulgour fin, oignons, tomates, menthe, jus de citron et huile d'olive.	1 KG	35.-
BAZINGAN RAHEB Aubergine cuit au four, concombre, tomates, grenade, oignons fanes, persil plat.	1 KG	35.-

Les Mezzés Chauds Fait Maison

CHICHE TAOUK

Brochette de poulet mariné à l'ail et jus de citron, huile d'olive (110 gr) 4.-

LAHEM MECHOU

Brochette de gigot d'agneau mariné (110 gr) 5.-

KAFTA

Brochette de bœuf ou agneau haché mélangé avec persil plat et oignons (110 gr) 4.-

FALAFEL (1 pièce)

Beignet de pois chiches et fèves. 2.-

FATAYER (1 pièce)

Chausson aux épinards cuit au four. 2.-

KEBBÉ CUIT AU FOUR

Viande de bœuf haché (rumsteak) mélangé avec boulgour fin et farcie à la viande hachée de bœuf 4.-

SAMBOUSSIK AU THYM (1 pièce)

Chausson au thym libanais sec, tomates, oignons frais, cuit au four. 2.-

SAMBOUSSIK A LA VIANDE (1 pièce)

Chausson à la viande de bœuf cuit au four. 2.-

Mezzés chauds : commande minimum par 25 pièces

Falafel : Beignet de pois chiches et fèves Prix 1 pièce 1.50.-

Fatayer : Chausson aux épinards cuit au four Prix 1 pièce 1.50.-

Samboussik : Chausson à la viande de bœuf Prix 1 pièce 1.50.-

Kebbé cuit au four Prix 1 pièce 3.00.-