

Mezzés Froids - Cold Mezzes

HOMMOS: Purée de pois chiches, crème de sésame, huile d'olive, citron Mashed chickpeas, sesame cream, olive oil, lemon	9,50
HOMMOS BEYRUTI: Hommos avec pignons et persil Hommos with pine nuts and parsley	9,50
MOUTABAL: Caviar d'aubergines, crème de sésame, citron, huile d'olive Eggplants caviar, sesame cream, lemon, olive oil	9,50
TABOULÉ: Persil, tomates, menthe, boulgour, citron, huile d'olive Parsley, tomatoes, mint, bulgur, lemon, olive oil	9,50
FATTOUCHE: Salade, crudités et pain grillé Green salad, raw vegetables and toasted bread	9,50
MOUSSAKA: Aubergines, tomates, pois chiches, cuit Eggplants, tomatoes, chickpeas, cooked	9,50
SALADE FÉTA: Fromage de brebis, crudités, thym Sheep cheese, raw vegetables, thyme	9,50
KAMOUNEH: Boulgour, tomates, oignons, huile d'olive, basilic, cumin Burgul, tomatoes, onions, olive oil, basil, cumin	9,50
YAOURT CONCOMBRE: Yaourt, menthe fraîche, concombres Yogurt, fresh mint, cucumbers	9,50
FÈVES VERTES: Coriandre, huile d'olive, ail Green beans, coriander, olive oil, garlic	9,50

Mezzés Chauds - Hot Mezzes

FALAFEL: Beignets de fèves et de pois chiches (5 pièces) Falafel of broad beans and chickpeas	8,50
FATAYER: Chaussons aux épinards (5 pièces) Spinaches in pastry	9,50
SAMBOUSSEK VIANDE: Chaussons à la viande d'agneau (5 pièces) Ground lamb in pastry	9,50
SAMBOUSSEK AU FROMAGE: Chaussons à la féta (5 pièces) Feta cheese in pastry	9,50
RIKAKATE: Feuilletés farcis au fromage de brebis et persil (5 pièces) Sheep cheese in pastry with parsley	9,50
KEBBÉ: Boulettes de viande farcies, boulgour, oignons et pignons (5 pièces) Stuffed meatballs, bulgur, onions and pine nuts	12,00
AILES DE POULET marinées au citron, ail et coriandre Chicken wings marinated with lemon, garlic and coriander	12,00
ARAYESS: Pain libanais grillé, farci de viande hachée persillée et parfumée Toasted bread filled with parsley and flavored ground meat	12,00
FOIE DE VOLAILLE CONFIT à la melasse de grenade Candied poultry liver with pomegranate molasses	16,00
ALOUMMI GRILLÉ: Fromage de chèvre et brebis, tomates et basilic Goat and Sheep cheese, tomatoes and basil	16,00
HOMMOS BEL LAHMÉ: Hommos avec de la viande d'agneau et pignons de pin Hommos with ground meat of lamb and pine nuts	16,50
KALLÈGE: Pain libanais grillé, farci de aloummi, tomates et basilic Toasted bread filled with aloummi cheese, tomatoes and basil	15,00



PHENICIA

Servi à partir de 2 personnes
38 euros
prix par personne

ASSORTIMENT DE MEZZÉS FROIDS ET CHAUDS
Arayess, Hommos, Moutabal, Taboulé,
Falafel, Sambousseks
Selection of cold and hot mezzes

ASSORTIMENT DE GRILLADES
Kafta grillé et Chich Taouk
accompagné de riz
*Grilled kafta and chich taouk
served with rice*

ASSORTIMENT DE DESSERTS
Selection of desserts



VÉGÉTARIEN

Servi à partir de 2 personnes
30 euros
prix par personne

ASSORTIMENT DE MEZZÉS FROIDS ET CHAUDS
Selection of cold and hot vegan mezzes
Hommos, Moutabal
Fattouche, Moussaka
Yaourt Concombres, Rikakate
Alloumi, Falafel,
Fatayers, Kamouneh

ASSORTIMENT DE DESSERTS
Selection of desserts

Grillades sans accompagnement - Plain Grill

CHAWARMA POULET: Poulet mariné, grillé et émincé à la broche Marinated chicken, grilled on the spit and thinly sliced	22,00
KAFTA GRILLÉ: Viande hachée d'agneau et boeuf, persillée (2 pièces) Grilled skewers of ground lamb and beef meat with chopped parsley	22,00
CHICH TAOUK: Brochettes de poulet mariné au citron et à l'ail (2 pièces) Grilled skewers of marinated chicken with lemon and garlic	22,00
BROCHETTES D'AGNEAU: Viande d'agneau marinée et grillée (2 pièces) Grilled skewers of marinated lamb	23,00
GARNITURES AU CHOIX : Riz aux lentilles ou Riz aux vermicelles ou Frites Side dishes at choice: Lentils rice or Noodle rice or French fries	6,00

Grillades avec 2 accompagnements

Grill with 2 side dishes

Servies avec 2 mezzés au choix - Served with 2 mezzes at choice:
Hommos, Hommos Beyruti, Moutabal, Taboulé, Fattouche, Moussaka,
Salade Féta, Loubieh, Kamouneh, Yaourt concombre, Fèves vertes,
Riz aux lentilles ou Riz aux vermicelles ou Frites

CHAWARMA POULET: Poulet mariné, grillé et émincé à la broche Marinated chicken, grilled on the spit and thinly sliced	27,00
KAFTA GRILLÉ: Viande hachée d'agneau et boeuf, persillée (2 pièces) Grilled skewers of ground lamb and beef meat with chopped parsley	27,00
CHICH TAOUK: Brochettes de poulet mariné au citron et à l'ail (2 pièces) Grilled skewers of marinated chicken with lemon and garlic	27,00
BROCHETTES D'AGNEAU: Viande d'agneau marinée et grillée (2 pièces) Grilled skewers of marinated lamb	28,00
MIX GRILL: Brochette d'agneau, de poulet et kafta (3 pièces) Grilled skewers of lamb, chicken and kafta	30,00

Desserts - Desserts

MOUHALABIEH: Flan à la fleur d'oranger Orange blossom flavor's custard	8,00
ASSORTIMENT DE DESSERTS Selection of desserts	8,00
CAFÉ GOURMAND Coffee with a selection of desserts	9,50
CAFÉ LIBANAIS GOURMAND Lebanese Coffee with a selection of desserts	12,00
THÉ VERT À LA MENTHE GOURMAND Mint tea with a selection of desserts	9,50
FRUITS FRAIS Fresh fruits	8,50



Restaurant - Traiteur - Organisation de réceptions - Events - Catering

Les chèques ne sont pas acceptés - Prix nets en Euros - Taxes et service compris
 Checks are not accepted - Prices in Euros - Taxes and service included

