

Mezzés froids

Entrées à la carte

- ✓ TABOULÉ 7,50
Persil haché main, menthe, tomates, blé concassé, oignons, citron, huile d'olive
- ✓ FATTOUCHE Ô PHÉNICIA 7,90
Salade de crudités (betterave, tomates cerises...) parfumée au sumac, noix, huile d'olive, jus de citron, pain grillé
- ✓ HOUMOUS 7,50
Purée de pois chiches, crème de sésame, jus de citron, huile d'olive
- ✓ TRIO HOUMOUS 8,50
Assortiment de 3 houmous parfumés variés (basilic, betterave, piment)
- ✶ MOUTABAL 7,50
Caviar d'aubergine, crème de sésame, citron, huile d'olive
- ✶ MOUTABAL Ô PHÉNICIA 8,50
Caviar d'aubergine, crème de sésame, oignons caramélisés, pignons de pin, citron, huile d'olive, graines de grenade selon la saison
- ✶ LABNÉ Ô PHÉNICIA 7,50
Yaourt au lait de vache, pistache, olives, ail et menthe séchée servies avec une galette de thym grillée
- ✓ MOUSSAKAA 7,50
Aubergines caramélisées au four, cuisinées à la sauce tomate et pois chiches
- ✓ MOUJADARA 7,50
Purée de lentilles aux saveurs orientales, riz, oignons frits

FATTEH CHICHE BARAK 8,50

Yaourt parfumé, ravioli à la viande de boeuf parfumée, pignons de pin, amandes, accompagné de pain grillé

🍃 FATTEH HOUMOUS 7,50

Yaourt parfumé et pois chiches, accompagné de pain grillé

🍃 FATTEH AUBERGINES 7,50

Yaourt aillé, aubergines, pignons de pin, amandes, mélasse de grenade, accompagné de pain grillé

FATTEH KEBBÉ 8,50

Boulettes farcies à la viande, yaourt parfumé, mélasse de grenade, pignons de pain, amandes, pain grillé

FATTEH KAFTA 9,50

Boulettes de viande kafta, yaourt parfumé, mélasse de grenade, pignons de pain, amandes,

🍃 SALADE DU MOINE 7,50

Émincés d'aubergines fumées, tomates, oignons verts, poivrons, graines de grenade, cornichon libanais, citron, huile d'olive

🍃 KHIAR BI LABAN 6,50

Yaourt frais, émincés de concombres parfumés à la menthe, huile d'olive

🍃 LOUBBÉ BI ZEIT 7,90

Haricots verts cuisinés à la tomate, ail, coriandre, huile d'olive

🍃 COMBOS 9,50

Ragoût de combos à la libanaise