

LES ENTREES - STARTERS

Evasion libanaise - hors d'oeuvres	14,95€
Salade de "Coleslaw" carotte et chou aux graines de chia noires	7,50€
Soupe de pois cassés au curry thaï vert	9,95€
Pizzette "Lahm bi Ajin" à la viande de boeuf angus, pignons de pin et graines de grenade, salade verte aux graines	9,95€
Oeuf cocotte "Chakchouka" ratatouille orientale aux poivrons et tomates	10,75€
Salade froide de fèves et viande de boeuf hâchée	13,75€
Nos carpaccios de boeuf wagyu:	15,95€
- carpaccio oriental à la marinade charmoula, cumin, coriandre, persil, ail, citron, huile d'olive et piment	
- carpaccio italien au parmesan et roquette	
Scampis Blacktiger, salade de pois chiches	17,75€
Tranches de saumon Label Rouge fumé par nos soins au combava et huile d'olive vanillée	17,75€
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, pain aux abricots et noisettes, confiture d'onions	19,75€



PLATS - MAINCOURSES

Pita falafels et tehina, salade coleslaw, frites
17,50€

Burger végétarian, falafel, hummous, tomate et fromage de chèvre labné, sauce sésame tehina au curry thai, frites
19,50€

Pita poulet mariné et tehina, salade coleslaw, frites
17,50€

Pita brochette de kebab de boeuf angus et tehina, salade coleslaw, frites
17,50€

Pita brochette de boeuf angus harissa et tehina, salade coleslaw, frites
17,50€

Cheeseburger 100% pur boeuf angus au fromage labné, tomate, frites (Autres fromages disponibles)
19,50€

Coeurs d'artichauts aux boulettes de boeuf angus et agneau, sauce tomates aux épices, riz bio aux vermicelles
21,50€

Tagliata de boeuf Simmental, salade de roquette et copeaux de parmesan, frites
25,75€

Filet américain traditionnel (viande angus crue) ou tartare aller-retour, frites et salade fraîcheur
25,75€

Filet américain Rossini (boeuf angus) à la purée de truffe et foie gras maison mi-cuit, frites et salade
29,75€



LES PLATS - MAINCOURSES

Tajine de souris d'agneau du Pays de Galles aux épices douces, quinoa biologique

22,50€

Nos carpaccios de boeuf wagyu

25,75€

- carpaccio oriental à la marinade charmoula, cumin, coriandre, persil, ail, citron, huile d'olive et piment, pain libanais manouche

- carpaccio italien au parmesan et roquette, frites

Filet de lieu à la marinade charmoula, chou kalé à la tehina, écrasée de pommes de terre aux herbes et graines de chia noires

23,75€

Dos de saumon Label Rouge rôti sur peau, sauce vin rouge aux lentilles noires du Puy, riz

24,75€

Poêlée de scampis Blacktiger au charmoula, risotto biologique aux algues Wakamé et graines de chia noires

27,50€

Filet de boeuf angus au jus corsé de paprika fumé, pommes dauphines et légumes de saison

31,75€



LES MEZZE LIBANAIS - LEBANESE PLATES

ORIENT EXPRESS (VEGETARIEN)

27,25€

Houmous - Soupe aux pois cassés et curry - Labné crème de chèvre à la menthe et graines de grenade - Ratatouille Chakchouka à l'oeuf râpé - Falafels, boulettes de pois chiche et sa sauce tehina à la crème de sésame - Pain pita

CEDRE DU LIBAN

29,25€

Pizza libanaise "Lahm bi Ajin" à la viande de boeuf angus, pignons de pin et graines de grenade - salade froide de fèves à la viande de boeuf angus hâchée et coriandre - salade de pois chiches "Balila" aux scampis Blacktiger- oeuf cocotte "Chakchouka" et sa ratatouille orientale aux poivrons et tomates

MAOUAL (TERRE & MER) EN DEUX SERVICES

31,95€

Falafels, boulettes de pois chiche et sa sauce tehina à la crème de sésame - Ratatouille Chakchouka avec râpée d'oeuf - Briouate, feuilletés à la viande d'agneau, menthe et cannelle - Arayes farci aux épinards et fromage feta - Scampis Blacktiger à la marinade Charmoula - Brochette de boeuf angus à l'harissa - Pain Pita

1001 NUITS (TERRE, MER, TERRE & MER) EN DEUX SERVICES 46,50€

Assortiment 'Orient Express'

Terre et Mer: Scampis à l'orientale, Brochette de boeuf à l'harissa

Mer: Filet de lieu à la charmoula, Scampis à l'orientale

Terre: Brochette de boeuf angus à l'harissa
Brochette de kebab de boeuf angus

LES DESSERTS - DESSERTS

Salade orientale de fruits secs, amandes et graines de grenade à la fleur d'oranger	8,50€
Salade de fruits frais, sorbet	8,50€
Mousse au chocolat à la brésilienne	8,50€
Déclinaison autour de l'orange	10,50€
Moelleux au chocolat Guanaja 72% cacao Valrhona et sa glace menthe chocolatée	10,50€
Figue pêchée au vin rouge et cannelle sur crumble de speculoos, sorbet framboise à la violette	12,50€
Assiette de fromages 3 pièces	10,50€
Assiette de fromages 5 pièces	13,50€
Pour accompagner votre dessert, nous vous proposons une coupe de champagne Legras Noel 1er Cru Brut Réserve, cuvée "Olivier"	10,75€