

@ EBANESE

- Appréciez la différence -

Menu

Apéritifs à la *@Lebanese* (4pers.) 25.00

MAKDOUS (minis aubergines farcies aux noix)

HALLOUMI GRILLÉ

LABNE BI TOUM (Fromage à l'ail)

ZAATAR ZEIT (Thym au sésame avec de l'huile d'olive)

OLIVES LIBANAISES

Le tout accompagné de salade

Les sandwiches revisités 6.00

VIANDE

CHAWARMA DU CHEF

Viande de boeuf, persil, oignons, cornichons tomates, crème de sésame
ou

Viande de poulet, salade verte, cornichons, tomates, sauce à l'ail

CHICH TAWOUK

Blanc de poulet, salade verte, cornichons, tomates, sauce à l'ail

KAFTA

Brochettes de viande hachée grillée, persil, oignons, légumes

MAKANEK

Saucisse libanaise citronnée, salade verte, tomates, cornichons, crème de pois chiches

SOJOK

Saucisse libanaise citronnée, salade verte, cornichons, tomates, sauce à l'ail

KIBBI

Sandwich typique libanais à base de viande hachée, oignons, épices, persil

SAOUDA

Foie de poulet citronné à la coriandre

ESCALOPE DE POULET

Escalope de poulet, salade verte, cornichons, tomates, sauce à l'ail

FALAFEL DU CHEF

Saumon fumée, persil, tomates, cornichons, salade et sauce à l'ail

VÉGÉTARIEN

HALOUMI

Fromage de brebis, salade verte, tomates, cornichons, sauce à l'ail

VEGAN

FALAFEL

Boulette de purée de pois chiches, salade verte, tomates, navet, persil, crème de sésame

MAKALI

Aubergines et choux fleur frits, légumes

Les galettes Jumbo - Manakish

6.00

Servies avec des légumes frais

VIANDE

LAHME (Galette à la viande hachée)

VÉGÉTARIEN

JEBNE LAHME (Galette au fromage de brebis)

KOKTAIL (Galette avec fromage et thym)

VEGAN

ZAATAR (Galette de thym, tomates, oignons verts)

SBENIGH (Chaussons aux épinards)

M

Les minis Galettes - Amuse bouche

1.50

SAMBOUSIK JEBNIH (Pâte farcie à la Feta)

SAMBOUSIK LAHMIH (Pâte farcie à la viande hachée, oignons, pignons)

FATAYER SABANEHGH (Pâte farcie aux épinards, oignons, pignons)

ZAATAR (Galette au thym)

SAFIHA (Pâte farcie à la viande hachée, oignons, pignons)

KIBBI HALABIEH (Boulette de viande hachée farcie, pignons)

PIZZA (Sauce tomate, mozzarella, olives)

FALAFELS (Boulette de purée de pois chiches à la coriandre)

E

N

Panier des minis Galettes libanaises

7.00

Accompagnés de salade verte mixte

PANIERDE FALAFEL (Boulettes de pois chiches à la coriandre et fèves des marais) -4pcs

PANIER DE RKAKAT (Pâte feuilletée farcie au fromage et au thym) -4pcs

PANIER DE CALAMARS (Pâte feuilletée farcie au fromage et au thym) -4pcs

PANIER AUX CHOIX -4pcs

8.00

PANIER D'ASSORTIMENT DU CHEF :

8.00

SAMBOUSIK JEBNEK (Pâte farcie à la Feta)

SAMBOUSIK LAHMEH (Pâte farcie à la viande hachée, oignons, pignons)

SAFIHA (Pâte farcie à la viande hachée, oignons, pignons)

EPINARD(Pâte farcie aux épinards)

U

Nos salades revisitées - Mezza Froids

6.00

TABOULE (Salade libanaise de persil, tomates, oignons, citron, épices et huile d'olive)

BAMIEH (Ocras tomatée)

HOUMOUS (Crème de pois chiches, crème de sésame et citron)

HOUMOUS BETTERAVES (Betteraves et crème de sésame)

MOUTABAL (Caviar d'aubergine, crème de sésame et citron)

SAOUDA (Foie de poulet citronnée avec de la coriandre)

FATTOUCHE (Salade de légumes frais, sirop de grenadine, citron et huile d'olive)

LABNE BI TOUM (Fromage blanc menthe fraîche et ail)

LOUBIEH BI ZEIT (Haricot plat cuit à la sauce tomate)

BAZELLA W RIZ (Salade de riz aux petits pois, poivrons rouges et safran)

BORGHOL W BANADOURA (Salade de blé complet au tomate)

MOUJADRA (Salade de lentilles)

MOUSSAKAA (Aubergines à la sauce tomate et aux pois chiches)

WARAK INAB BI ZEIT (Feuilles d vignes farcies aux légumes)

BETTERAVES (Betteraves marinées)

MAKALI (Aubergines et choux fleur frits)

FOUL (Salade de fèves)

LÉGUMES HARRA (Champignons et poivrons cuits et sauce tomatée légèrement pimentée)

Bouquet des mezzes froids (2pers.)

25€

(accompagné de pain)

Bouquet 1

TABOULÉ (Salade typique libanaise à base de persil, oignons, épices, citron et huile d'olive)

HOUMOUS (Pois chiches moulus avec crème de sésame, citron)

LOUBIEH (Haricots plats cuits, sauce tomate)

LENTILLES

Bouquet 2

FATTOUCHE (Salade à base de légumes frais, sirop de grenadine et l'huile d'olive, pain croustillant)

MOUTABAL (Aubergines moulues avec crème de sésame, citron)

FROMAGE À L'AIL

Salades @Lebanese

7.00

1. Salade à base de légumes frais au citron, l'huile d'olive,
et fromage de brebis halloumi grillé

2. Salade à base de légumes frais au citron, l'huile d'olive et quinoa

Entrées chaudes

BATTATA HARA (Pommes de terres sautées à la coriandre)	6.00
SOJOK (Saucisses libanaises piquantes poilées et sauce à l'ail maison)	6.00
MAKANEK (Saucisses libanaises au citron à la sauce de pomme grenade)	6.00
CALAMARS FRITS (Calamars frits et sauce tartare citron maison)	9.00
ARAYES (Pain libanais garnis de viande hachée, oignons, tomates et noix, grillé au four accompagné de Tzaziki)	9.00
HALLOUMI FRITS (Fromage de brebis accompagné d'une salade de tomates et de concombres)	9.00
KELLAJI (Pain farci au fromage de brebis cuit au feu de bois et accompagné d'olives)	9.00
JAWANEH (Ailes de poulet citronées, ail et coriandre fraîche)	6.00
SAOUDA (Foie de poulet citroné à la coriandre)	7.00



ASSIETTES VARIÉES

(toutes nos assiettes sont accompagnées de riz et de salade)

CHAWARMA DU CHEF (Viande de poulet ou de boeuf marinés)	12.00
CHICH TAWOUK (Brochette de poulet grillé)	12.00
KAFTA MECHEWI (Brochette d'agneau au persil accompagné d'houmous)	12.00
ESCALOPE DE POULET	12.00
CALAMARS FRITS	14.00
PLAT @ebanese (Taboulé, houmous, battata, moussaka, brochette de poulet et kefta, salade et frites)	14.00
PLAT AUX CHOIX	12.00
PLAT VEGAN	14.00
GRILLADE @ebanese (Brochette d'agneau, brochette de kefta, brochette de poulet, salade et frites)	16.00





SUGGESTIONS DU CHEF

HOUMOUS AVEC PIGNONS	8.00
HOUMOUS AVEC AVOCAT	8.00
HOUMOUS AVEC VIANDE (Viande de mouton)	8.00
HOUMOUS AVEC SOJOK(Saucisses libanaises piquantes poêlées et sauce à l'ail maison)	8.00
BALILA (Salade de pois chiche, cumin, l'huile d'olive et citron)	6.00
FAROUJ MECHIWI (Coquelet accompagné de frites)	15.00
MOUHAMARA (Poivrons rouges grillés, ail, jus de citron, mélasse de grenade et piment)	6.00
RAHIB(Aubergines grillées, tomates, huile d'olive, citron et ail)	6.00
KIBBI HALABIEH(Boulettes farcies à la viande et parfumées de cannelle)	6.00
MOUTABAL @Lebanese (Caviar d'aubergine, crème de sésame, citron viande haché et pignon de pin)	8.00
CREVETTES (Crevettes citronnées, ail et coriandre fraîche) - 8pcs	14.00

COMBO @Lebanese (2pers) 30.00

SALADE FATTOUCHE

Salade Fattouche à base de légumes frais, sirop de grenadine
et de l'huile d'olive
Pain croustillant
2 Brochettes de kafta
1 brochette de poulet
Halloumi grillé
Riz



BIÈRES 3.50

Almazo
Bieruti

VINS 15.00

Rouge
Bretèche
Réserve du couvent

Blanc
Blanc du blanc

Rosé
Rosé Sunset

BOISSONS 2.00

Eau plate
Eau pétillante
Fanta
Coca Cola
Coca Cola zero
Sprite
Ice tea
Ice tea pêche
Shweppes tonic
Shweppes agrumes
Ayram

DESSERT

Namoura (Semoule, amandes, noix de coco, fleur d'oranger et miel) 3.00

Sfouf (Semoule, curcuma, sésame) 3.00

Mouhalabieh (Flanc à base de lait, fleur d'oranger, maïzena) 5.00